

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная

Квалификации выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

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

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев.

2017 г.

---

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

Организация-разработчик:

**ГБПОУ «Первый Московский Образовательный Комплекс»**

Разработчики:

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

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

**Члены рабочей группы:**

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

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

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

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

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

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

**Экспертные организации:**

Академическая экспертиза:

*Наименование экспертной организации*

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

Профессиональная экспертиза:

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

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

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

## Содержание

### 1. Общие положения

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

### 2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

### 3. Содержание требований к структурным элементам программы

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

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

- 4.1. Примерный учебный план
- 4.2. Примерный календарный учебный график (для рабочих программ)
- 4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы
- 4.4. Условия реализации образовательной программы
  - 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ПООП
  - 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса
  - 4.4.3. Требования к оснащенности баз практик
  - 4.4.4. Примерный перечень нормативных документов отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:
- 4.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

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

## **1. Общие положения**

### **1.1. Аннотация**

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

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

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

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

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

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

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

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

Рекомендации по формированию вариативной части образовательной программы составлены с учетом требований профессиональных стандартов и требований к участникам Чемпионатов международного движения 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 международного движения WSR.

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 с требованиями к результатам обучения, указанными в спецификациях.

**Задачи программы:**

обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;

оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;

подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

## **1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)<sup>2</sup>.

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

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

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

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

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

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

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

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

быть честным, ответственным;

уметь работать в команде или самостоятельно;

иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

обладать способностью к концентрации внимания;

---

<sup>2</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

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.

**Выпускник**, успешно освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 .02.15 Поварское и кондитерское дело, **может продолжить обучение:**

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

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

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

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

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

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

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

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

в области приготовления горячих напитков (барриста);

в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;

в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

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

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляют:

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

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

Код	Наименование
43.02.15	Поварское и кондитерское дело

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

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

Профессиональные стандарты:

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

### 1.4. Требования к поступающим на программу

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование или основное общее образование, о чем свидетельствует предъявляемый аттестат о среднем общем/основном общем образовании.

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

### 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

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

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
среднего общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 год 10 месяцев
основного общего образования		3 год 10 месяцев

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

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО)
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><i>Квалификации для специальностей берется из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО</i></p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>Повар, кондитер, пекарь</p>



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

1.7.1. Получение СПО по специальности на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах примерной основной образовательной программы по специальности СПО. В этом случае программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности.

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

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

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

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

ПООП распределяет обязательную часть – не более 70% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы в соответствии с ФГОС СПО.

Не менее 30% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных требований к специалистам в области ресторанного бизнеса.

### **Вариативная часть составляет 1296 часов.**

Рекомендуется использовать вариативную часть на добавление часов на реализацию общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, выделения часов на профессиональный модуль Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в соответствии с выбранными профессиями.

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

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

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

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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

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

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:</b>
ПК 1.1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 2</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 3</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 4</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 5</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

### 3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

Спецификация 1.1.

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

	<p>ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>продукции на предприятиях питания.</p> <p>-основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства</p> <p>-важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>	<p>привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, 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,</p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <p>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать</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</p>	<p>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,</p>

	<p>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>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 сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых</p>	<p>лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p>
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>-осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</p>	<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых</p>	<p><u>расходные материалы:</u></p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>

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

Спецификация 1.2.

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



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

сырья, пищевых продуктов	сырья, пищевых продуктов, дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;	способы упаковки, складирования 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	виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов	

### Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных	-готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья:	-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения	Участок для приготовления полуфабрикатов: <u>Весомизмерительно</u>

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

	<p>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>		<p>передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; -выбирать материалы, 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,</p>	<p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и 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>	

	комплектования с учетом ресурсосбережения		
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя;</p>	<p>Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

#### Спецификация 1.4.

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

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	<p>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>-проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>-проводить анализ возможностей организации</p>	<p>-наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента.</p> <p>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;</p> <p>- новые методы приготовления</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

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

	-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.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод
распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-		

	<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления 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>универсальный с взбивания,</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковороды, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия»),</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>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>универсальный с взбивания,</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковороды, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия»),</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>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>универсальный с взбивания,</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковороды, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия»),</p>



	<p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>-правила утилизации отходов -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -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>	<p>«Готовая продукция» 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, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации:</p>
--	--	---	---

			тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
--	--	--	---

### Спецификация 2.2

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

ассортимента	<p>использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>- варить концентрированные бульоны, осветлять бульоны различными методами (консоме);</p> <p>- варить суп-гуляш, супы-пюре, супы-кремы;</p> <p>- готовить лезон, заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом, лезоном;</p> <p>- томить овощные супы с крупами в горшочках;</p> <p>- готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы;</p> <p>- определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества;</p> <p>- приготовление</p> <p>- определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи</p>	<p>примерные нормы выхода, методы приготовления, температура подачи сложных супов;</p> <p>- выбор приправ, специй, варианты их сочетания с основными продуктами для создания гармоничных супов;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.</p>	<p><u>упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол</p> <p>производственный с моечной ванной, стеллаж</p> <p>передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, 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, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей,</p>
организация хранения, отпуска супов сложной технологии	<p>– порционировать и оформлять, сервировать сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- выдерживать температуру подачи</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления, правила подачи сложных супов;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов,</p>	

	<p>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;  - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>контейнеров для отпуска на вынос сложных супов;  -методы сервировки и подачи, температура подачи супов, в том числе региональных;  - правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов для супов, готовых супов, правила разогревания сложных супов;  - требования к безопасности хранения готовых супов;  -правила маркирования упакованных супов,</p>	<p>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,</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость супов;  вести учет реализованных супов;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами, контролировать оформление платежей;  принимать, контролировать оплату (наличными деньгами, безналичными платежами), 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</p>	<p>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</p>	<p>тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши.</p>

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

### Спецификация 2.3

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих соусов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству, кулинарное использование соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</li> <li>– правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента,</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов;</li> <li>– правила соусной композиции;</li> <li>– правила коррекции цветовых оттенков соусов;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов</li> </ul>	<p>Зона приготовления горячих соусов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания,</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь</p>
приготовление соусных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты, муку;</li> <li>- подпекать овощи без жира;</li> <li>- применять различные методы разведения, заваривания мучной пассеровки;</li> <li>- варить на водяной бане яично-масляную смесь до загустения;</li> <li>- уваривать смесь из вина, уксуса и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов;</li> <li>– правила соусной композиции;</li> <li>– правила коррекции цветовых оттенков соусов;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов</li> </ul>	

	<p>вкусовых приправ;  - готовить лезоны;  - готовить концентрированные бульоны (фюме), организовывать их хранение;  - готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;  - охлаждать, замораживать, обеспечивать температурный режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности</p>	<p>приготовления горячих соусов;  – виды, правила безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении соусов;  – правила охлаждения и замораживания, безопасного хранения заготовок для соусов и готовых соусов и правила их размораживания</p>	<p>пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая печь.  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  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,</p>
<p>приготовление горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>- 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;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, последовательность закладки продуктов;  - рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции;  – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода</p>		

	<p>соуса;          – органолептически определять степень готовности и качество сложных горячих соусов;          – правильно определять назначение соусов, их сочетание с основными продуктами</p>		<p>венчик,          миски          (нержавеющая сталь),          сито, шенуа,          лопатки          (металлические, силиконовые),          половник, соусник          пинцет, щипцы          кулинарные,          набор ножей          «поварская тройка»,          мусат для заточки ножей,          корзины для органических и неорганических отходов</p>
<p>хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>- обеспечивать условия хранения готовых соусов, выдерживать температуру подачи 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, размораживать перед использованием готовые соусы с учетом требований к безопасности;          -обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов,          -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для</p>		<p>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 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники,</p>

	транспортирования		
--	-------------------	--	--

#### Спецификация 2.4

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные и экзотические продукты для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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,</li> <li>- правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, экзотических продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>	<p>Зона приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>          весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u>          шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>          блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный</p> <p><u>Тепловое</u></p>
приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного</li> </ul>	<p>измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный</p> <p><u>Тепловое</u></p>



	<p>овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа:</p> <p>– бланшировать артишоки;</p> <p>– варить овощи в вакууме;</p> <p>– припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости;</p> <p>– протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами;</p> <p>– взбивать горячую овощную массу;</p> <p>– отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки;</p> <p>– варить на пару фаршированные овощи;</p> <p>– формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы;</p> <p>– жарить овощи в воке;</p> <p>– жарить овощи в жидком тесте во фритюре;</p> <p>– варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей;</p>	<p>ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных,</p> <p>- правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов,</p> <p>- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов,</p> <p>- варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов;</p> <p>- 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</p>	<p><u>оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или</p>
--	---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить овощные рулеты;</li> <li>– томить овощи в горшочке;</li> <li>– производить холодное и горячее копчение овощей;</li> <li>– готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции;</li> <li>– затягивать блюда из овощей и грибов сливками;</li> <li>– комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов</li> <li>– определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	<p>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 шиитаке жареных и др. блюд из овощей и грибов;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов</p>	<p>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, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации:</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов; правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых</p>	

		горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов; - правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	- 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, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный	• Ассортимент, рецептуры, методы приготовления методы сервировки и подачи сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа; основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с	

	инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	<p>учетом сезонности, региональных особенностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий,</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	
Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный режим</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- правила, условия, температурный режим хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в горячем, охлажденном, замороженном виде;</li> <li>- правила, приемы порционирования блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> </ul>	

	<p>при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>- правила сервировки, подачи блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- правила охлаждения, замораживания, разогревания охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- посуда, правила ее выбора для хранения и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- методы сервировки и подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- рассчитывать стоимость,</p> <p>- вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>- принимать, контролировать оплату наличными деньгами, безналичные платежи;</p> <p>- составлять отчет по</p>	<p>- ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>- виды и правила</p>	

	<p>платежам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<p>осуществления кассовых операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	
--	--	---	--

### Спецификация 2.5

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</li> <li>– 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</li> </ul>	<p>Зона горячего цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с</p>

	<p>продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, региональными особенностями приготовления</p>	<p>учетом заказа;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов;</p>	<p>дополнительной насадкой для взбивания),</p> <p>слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),</p> <p>процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер.</p>
<p>приготовление сложных горячих блюд из яиц,</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями приготовления блюд, изделий;</p> <p>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без (пашот);</p> <p>- готовить на пару;</p> <p>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов в наплитной посуде, на плоской поверхности, во фритюре, на гриле;</p> <p>- фаршировать, запекать;</p> <p>-определять степень готовности блюд из яиц;</p> <p>-доводить до вкуса;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</p>	<p>-ассортимент, рецептуры, методы приготовления , характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц, яичных продуктов различного вида,</p> <p>- правила выбора яиц с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,</p> <p>-кулинарные свойства, назначение яиц;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемост и свежих яиц и яичного порошка</p>	<p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный</p>

<p>приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>приготовления</b></p> <p>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями приготовления блюд, изделий;</p> <p>- выбирать, комбинировать, различные методы приготовления, готовить блюда из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p> <p>- формовать, панировать изделия из творога, сыра;</p> <p>- варить на пару, запекать, жарить (в наплитной посуде, на плоской поверхности, гриле) изделия из творога, сыра;</p> <p>- нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере;</p> <p>- готовить муссы из сыра, творога, молочнокислых продуктов;</p> <p>- готовить фондю, подготавливать продукты, хлеб для фондю;</p> <p>- коптить сыр (холодным и горячим способом);</p> <p>- определять степень готовности блюд из творога, сыра;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в</p>	<p>- 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; классификация творога по содержанию жира, консистенции; основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров;</p> <p>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 требованиями к блюдам;</p> <p>- основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира;</p>	<p>с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л,</p>
---	---	---	---



	соответствии со способом приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- правила взаимозаменяемости и продуктов</li> </ul>	<p>0.6л, 0.2л;          Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковороды, расходные материалы:          стрейч пленка для пищевых продуктов          пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых</p>
приготовление горячих блюд сложной технологии из муки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления различных видов теста (пресного, дрожжевого различной консистенции): замес, расстойку, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста, охлаждение и замораживание теста;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления изделий из теста (блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сладких; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; курника, рыбника, хачапури, праздничных пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками): формовки, отделки, выпечки изделий (в форме, на листах, на сковороде); жаренья в большом количестве жира,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики, правила выбора муки, других ингредиентов для приготовления мучных блюд с учетом заказа, в том числе авторских и региональных;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, методы приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки в соответствии с заказом;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении мучных блюд, правила безопасной эксплуатации</li> </ul>	<p>продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.  <u>Зона оплаты готовой продукции:</u>          Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

	<p>основным способом, с помощью электроблинницы, на жарочной поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты, готовить пиццу различного ассортимента;</li> <li>- соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность),</li> <li>- определять готовность и качество мучных блюд и сложных изделий из теста,</li> <li>- размораживать замороженные, разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями приготовления блюд, изделий;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость сырья, продуктов, изменять рецептуру с учетом заказа</li> </ul>		
<p>Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для</li> </ul>	

<p>видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом</li> </ul>	<p>отпуска на вынос с учетом заказа;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента,</p> <p>-правила заполнения этикеток</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость,</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> </ul>	<p>-ассортимент и цены на горячих блюдах из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>- виды и правила</p>	

	<p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	--	--

### Спецификация 2.6

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с заказом;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- выбирать,</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;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Зона приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p><u>Весомеasuring equipment:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p>

	<p>подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>		<p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты</p>
<p>приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>- изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания:</p> <p>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>- готовить на пару;</p> <p>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы</p>	<p>- 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;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских;</p> <p>- органолептические способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при</p>	<p>электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол</p>

	<p>основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> <li>-припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>-жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов,</li> <li>-определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-доводить до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	<p>приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	<p>производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л,</p>
<p>хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>-проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	

ассортимента	<p>вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -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; -разогреть блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>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 водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных; -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</p>	<p>0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R- Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске	<p>-рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	<p>-ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день, -принятия платежей; -виды оплаты по</p>	

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

### Спецификация 2.7

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>	<p>Зона приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>            весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u>            шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки,</p>



	<p>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, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>взаимозаменяемости; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p>
<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом</p>	<p>-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,</p>	<p>нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p>

	<p>количестве жидкости и на пару;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> </ul>	<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p>
--	---	--	---

	-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	-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 изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -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;	-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, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; -правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий,	

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

	-разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

### Спецификация 2.8

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 рецептов 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, рецептов 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; - определять выход порции, соответствие массы порции, ее	-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	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	оформления форме, методу обслуживания	технологии приготовления блюд;	
<p>Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</p> <p>-определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-подбирать соус и гарнир к блюду;</p> <p>-организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда;</p> <p>-определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;</p> <p>-декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда;</p> <p>-выбирать посуду для подачи блюда;</p> <p>- анализировать разработанную технологическую документацию на</p>	<p>технологии приготовления блюд;</p> <p>-принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;</p> <p>-особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;</p> <p>-теория совместимости продуктов;</p> <p>-теория кулинарного декора;</p> <p>-способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;</p> <p>-художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;</p> <p>-особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;</p> <p>-принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;</p> <p>-варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</p> <p>-потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;</p> <p>- принципы создания образа блюда;</p> <p>- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и</p>	<p><u>Учебная кухня ресторана:</u></p>

	<p>блюдо; -изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p>	<p>гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции). - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках; -примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; -современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</p>	
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур 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>- 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;</p>	<p>- рекомендации по разработке 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</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

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



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

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Зона приготовления холодных закусок:</li> <li><u>Весоизмерительное оборудование:</u></li> <li>весы настольные электронные.</li> <li><u>Холодильное оборудование:</u></li> <li>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина, льдогенератор.</li> <li><u>Механическое оборудование:</u></li> <li>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.</li> <li><u>Тепловое оборудование:</u></li> <li>Плиты электрические или с индукционным нагревом,</li> </ul>
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.</li> <li><u>Тепловое оборудование:</u></li> <li>Плиты электрические или с индукционным нагревом,</li> </ul>

	приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов	микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, 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	кулинарных изделий, закусок; 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	<u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик
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	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения	<u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические,

	<p>хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
--	---	---	--

### Спецификация 3.2

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p><b>Действия</b></p>	<p><b>Умения</b></p>	<p><b>Знания</b></p>	<p><b>Ресурсы</b></p>

<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 безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -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>	<p>-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;</p>	<p>Зона горячего цеха:  <u>Весоизмерительное оборудование:</u>          весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u>          шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор.  <u>Механическое оборудование:</u>          блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых,  <u>Тепловое оборудование:</u>          микроволновая печь.  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>          овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>          машина посудомоечная.</p>
---	--	--	--

<p>приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- использовать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить соус майонез и его производные;</li> <li>- создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>-выбирать производственный</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок, их кулинарное назначение;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- требования к безопасности</li> </ul>	<p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; расходные</p>
--	---	---	---

	<p>инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <p>-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>-рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования</p>	<p>хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p>	<p>материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
--	--	--	--

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

### Спецификация 3.3

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

	<p>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента</p>	<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</p> <p>слайсер,</p> <p>куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),</p> <p>центрифуга для сушки листовых салатов</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом,</p> <p>микроволновая</p>
--	--	---	--



<p>приготовление салатов сложного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</p> <p>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>- прослаивать компоненты салата;</p> <p>- смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <p>- заправлять салаты заправками;</p> <p>- доводить салаты до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента</p>	<p>-методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа</p>	<p>печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),</p>
<p>Хранение, отпуск</p>	<p>-контролировать</p>	<p>-техника</p>	

салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных	<p>качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>-хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>порционирования, -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>-правила хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации:</p> <p>тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keerer, 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>-рассчитывать стоимость,</p> <p>-вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с</p>	<p>- ассортимент салатов сложного ассортимента на день, в том числе авторских, региональных, правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при</p>	

	потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	- 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; -организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать пряности, приправы,	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер,

	<p>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 сложного ассортимента</p>		<p>куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).  <u>Тепловое оборудование:</u>          Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>          нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p>
<p>приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>-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 канапе, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов:          - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,          -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, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с</p>	<p><u>Оборудование для мытья посуды:</u>          машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>          стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>          функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента</li> </ul>	<p>основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей</p>	<p>каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p>
--	--	---	--

<p>Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента</p>	<p>- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -хранить канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p>	<p>Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по</p>	<p>- 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</p>	

	<p>платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

### Спецификация 3.5

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.

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

	<p>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 сложного ассортимента</p>	сырья и продуктов;	<p>слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).  <u>Тепловое оборудование:</u>  Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p>
<p>приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа:  - 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;  - готовит холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  -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</p>	<p>машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой</p>



	<p>ассортимента из экзотических и редких видов;</p> <p>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p>маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков. мусат для заточки ножей, корзины для</p>
<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты</u></p>

	<p>нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа</p>	<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>	<p><u>готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>- владеть профессиональной</p>	<p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>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</p>	

	терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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 3.6

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			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-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; -использовать	-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 по приготовлению холодных блюд Учебной кухни ресторана: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или

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

	<p>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 холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>сочетаемость с основными продуктами;  -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p>продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p>
<p>хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;  -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,</p>	<p>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 отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.  <u>Зона оплаты готовой продукции:</u>  Программное обеспечение R-</p>

	<p>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</p>	<p>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>	<p>Ксерокс, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из 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</p>	<p>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</p>	

	<p>платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета</p> <p>потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

### Спецификация 3.7

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления,</p>	<p>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов.</p> <p>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов,</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров	консервирование и прочее. - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -современное технологическое оборудование, позволяющее	
Разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбирать тип и количество продуктов 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	применять 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.	Зона по приготовлению холодных блюд Учебной кухни ресторана: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая



	<p>ь рецептуру блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять тип украшений и создавать съедобные украшения <ul style="list-style-type: none"> <li>– для декорирования тарелки;</li> </ul> </li> <li>- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;</li> <li>– изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</li> </ul> </li> </ul>	<p>Потребительские параметры блюда и их связь эстетическими свойствами блюда. Принципы создания образа блюда. Примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции). Примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках. Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам. Современная ресторанная посуда, назначение. Принципы организации проработки рецептур. Влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда. Современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</p>	<p>печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор 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, лопатки (металлические, силиконовые),</p>
--	--	---	--

			<p>пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода,</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата,</p> <p>контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,</p> <p>перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации:</p> <p>тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные</p>
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски</p>	<p>-рассчитывать цену на разработанное блюдо;</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность блюда.</p> <p>изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья; -продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</p> <p>-осуществлять пересчет количества</p>	<p>Рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Системы ценообразования на блюда.</p> <p>Факторы, влияющие на цену блюд.</p> <p>Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания.</p> <p>Методы расчета</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	<p>продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</p> <p>рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</p> <p>-проводить расчеты в программе excel;</p> <p>-составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>-предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p>	<p>энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Рекомендации по оформлению рецептур блюд. Правила проведения расчетов в программе EXCEL.</p>	
<p>Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>-выбирать формы и методы презентации блюда;</p> <p>-взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур</p>	<p>-способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p><u>Посуда для презентации:</u></p> <p>Сервировочный стол.</p> <p>Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.</p>
<p>Совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и</p>	<p>-тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;</p> <p>-методы совершенствования рецептур;</p> <p>-примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек</p>	<p>Персональные компьютеры с выходом в Интернет</p>

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

	рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	документация, используемая при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<u>упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом	<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>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 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p>	<p>овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы</p>

<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>расходные материалы:</p>
---	--	--	--

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

#### Спецификация 4.2

<p>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</p>			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>- 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</p>	<p>– 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</p>	<p><u>Зона приготовления</u>          холодных и горячих десертов сложного ассортимента;  <u>Весоизмерительное оборудование:</u>          весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u>          шкаф холодильный,          шкаф морозильный,          шкаф интенсивной заморозки,          льдогенератор, охлаждаемый</p>



	<p>безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</p>	<p>ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, (продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p>
<p>приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проверять качество и соответствие основных</li> </ul>	<p>– методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>- правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,</p>	<p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной,</p>

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке;</li> <li>• тушить фрукты в жидкостях;</li> <li>• карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета;</li> <li>• взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами;</li> <li>• взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;</li> <li>• смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане;</li> <li>• взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без;</li> <li>• взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане;</li> <li>• взбивать смеси с дополнительным охлаждением;</li> <li>• взбивать смеси с периодическим замораживанием;</li> <li>• охлаждать и замораживать смеси;</li> <li>• взбивать замороженные фруктовые пюре и соки;</li> <li>• раскатывать и формовать горячую массу из нугатина;</li> <li>• размазывать и выпекать тесто «тюлип»;</li> <li>• использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»;</li> </ul> <p>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов,</p>	<p>требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>      функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см. расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для</p>
--	--	--	---

	<p>холодных и горячих десертов сложного ассортимента;          -доводить до вкуса;          -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<p>вакуумного аппарата,          контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,          перчатки силиконовые          посуда для презентации:</p>
<p>хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>- 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 требований к безопасности пищевых продуктов;          -хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи;          -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска 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, правила заполнения этикеток</p>	<p>тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.  <u>Зона оплаты готовой продукции:</u>          Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

	-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	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	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

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	<u>Зона приготовления</u> холодных и горячих десертов сложного ассортимента; <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный,

	<p>приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</p>	<p>взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p>
<p>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</p>	<p>– методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-правила их выбора с учетом заказа;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</p>	<p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p>

	<p>сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul>	<p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор 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), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см.</p>
<p>хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных холодных и горячих</li> </ul>	

		напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -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	ассортимент и цены на холодных и горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	<u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

#### Спецификация 4.4

ПК 4.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать,	-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,	<u>Зона приготовления</u> холодных и горячих десертов сложного ассортимента; <u>Весомизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф

	<p>подготавливать ароматические вещества;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>брендовых, региональных;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол</p>
приготовление холодных напитков	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p> <p>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</p> <p>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <p>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</p> <p>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- готовить лимонады;</p> <p>- готовить холодные алкогольные напитки;</p> <p>- готовить горячие</p>	<p>-методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол</p>



	<p>напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать и подготавливать пряности для напитков;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> </ul>		<p>производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л.</p> <p>сковороды диаметром 24см.</p> <p>расходные</p>
Хранение, отпуск холодных напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>-хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-правила</li> </ul>	<p>маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л.</p> <p>сковороды диаметром 24см.</p> <p>расходные</p>

		маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-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	-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	<u>Зона оплаты</u> <u>готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

ВД 5. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

#### Спецификация 5.1

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и	-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке,	Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка,

	<p>качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>подготовке сырья, в приготовлении, к подготовке реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства.</p> <p>-методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-важность контроля правильного использования работниками технологического</p>	<p>универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок метал</p>
<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера</p>	<p>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера;</p>	<p>изделий сложного ассортимента;</p> <p>-методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства.</p> <p>-методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-важность контроля правильного использования работниками технологического</p>	<p>универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок метал</p>

		<p>оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>	<p>личный</p> <p><b><u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u></b></p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный,</p> <p>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</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,</p>	

	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала</p>	
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</p>	<p>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 сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных,</p>	

		мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
--	--	---	--

### Спецификация 5.2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -контролировать хранение сырья 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	-ассортимент отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных	Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей,

	<p>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 и пр.</p>	<p>отделочных полуфабрикатов;  - основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;  -методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  -варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;  - температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;  -варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, 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,</p>		<p><b><u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u></b></p> <p><b><u>Холодильное оборудование:</u></b></p> <p>шкаф холодильный,  шкаф шоковой заморозки,</p>

	нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		льдогенератор.
Хранение отделочных полуфабрикатов	-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	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	

### Спецификация 5.3

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с	<b><u>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</u></b>



	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	<p>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> 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> <p><u>Тестомесильное</u></p>
<p>приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и</p>	<p>-методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>	

ассортимента	<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделять и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности;</p>	<p>ассортимента, -правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p><b><u>отделение</u></b>  <b><u>Весоизмерительное оборудование:</u></b>      весы настольные электронные.  <b><u>Тепловое оборудование:</u></b>      плита электрическая.  <b><u>Механическое оборудование:</u></b>      мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.  <b><u>Вспомогательное оборудование:</u></b>      стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).  <b><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></b>      дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  <b><u>Отделение для расстойки</u></b>  <b><u>Тепловое оборудование:</u></b>      шкаф для расстойки теста.  <b><u>Вспомогательное оборудование:</u></b></p>
--------------	--	---	--

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

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

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

		<p><u>оборудование:</u>  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  производственный  стол с ящиками для  инструментов,  производственный  стол с мраморной  столешницей,  полка или шкаф для  специй, эссенций,  красителей,  табурет низкий для  дежи (котлов),  мочная ванна.</p> <p><u>Инвентарь,</u>  <u>инструменты,</u>  <u>кухонная посуда:</u>  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей  стали,  мерные емкости,  темпераирующая  емкость, термометр  инфракрасный,  венчик, лопатка,  сито, скребок  пластиковый,  скребок  металлический,  контейнер с  крышкой.</p> <p><b><u>Отделение для</u></b>  <b><u>мытья инвентаря</u></b>  <b><u>и инструментов</u></b>  <u>Оборудование для</u>  <u>мытья посуды:</u>  машина  посудомоечная,  стерилизатор,  шкаф сушильный.</p> <p><u>Вспомогательное</u>  <u>оборудование:</u>  стеллаж  стационарный,  полки, мочные  ванны.</p> <p><u>Инвентарь,</u></p>
--	--	---

		<p><u>инструменты, кухонная посуда:</u> корзина для мусора.</p> <p><b><u>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция</u></b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, камера холодильная.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u> машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> упаковочные материалы (бумажные пакеты,</p>
--	--	---

			плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная
--	--	--	--

Спецификация 5.4

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из



	<p>рецептурой;          -осуществлять          взаимозаменяемость          продуктов в          соответствии с          нормами закладки,          особенностями заказа;          -использовать          региональные          продукты для          приготовления          мучных кондитерских          изделий сложного          ассортимента</p>		<p>нержавеющей          стали,          венчик,          лопатка,          сито,          скребок          пластиковый,          скребок          металлический.</p>
<p>приготовление          мучных          кондитерских          изделий сложного          ассортимента</p>	<p>-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;          подогреть          миндальную массу на          водяной бане;</p>	<p>-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</p>	<p>Отделение для          разделки теста          Весоизмерительное          оборудование:          весы настольные          электронные.          Холодильное          оборудование:          шкаф холодильный.          Механическое          оборудование:          тестораскаточная          машина,          тестозакаточная          машина,          тестоотсадочная          машина.          Вспомогательное          оборудование:          стеллаж          стационарный,          стеллаж          передвижной,          полки,          производственный          стол с деревянной          поверхностью, со          шкафчиками для          инструментов и          выдвижными          ларями для муки,          табурет низкий для          дежи (котлов).          Инвентарь,          инструменты,          кухонная посуда:          скалки деревянные,          скалки рифлёные,</p>

	<p>смешивать миндальную массу с мукой; наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка; перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто; намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах; распускать мед на водяной бане с добавлением соды; соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным 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;</p>	<p>резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада, мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания</p>
--	---	---

	<p>замешивать тесто «тюлип»;</p> <p>выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности;</p> <p>определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия;</p> <p>дополнительно отделять сложные мучные кондитерские изделия</p> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<p>Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.</p> <p>Расходные материалы: бумага для выпечки.</p> <p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>-проверять качество мучных кондитерских изделий 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой</p>	<p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>Тепловое оборудование: плита электрическая.</p> <p>Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой</p>

	<p>продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, -правила заполнения этикеток</p>	<p>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, термометр</p>
<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -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>инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.</p> <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.</p> <p>Механическое оборудование: миксер.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный</p>

		<p>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, терперирующая 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. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора</p>
--	--	---

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	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, 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:
приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания: - подготавливать продукты;	методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и	контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы:

	<p>- готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное, ручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>-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;</p> <p>-соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>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>	<p>упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.</p> <p>Сырьё:</p> <p>по рецептуре на хлебобулочные изделия:</p> <p>мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.</p>
--	---	--	--

<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>-проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента 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</p>	<p>-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>	
<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>	



	<p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	---	--

Спецификация 5.6.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов</p>	<p>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов.</p> <p>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров	азот и прочее. - новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -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	
Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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 к безопасности готовой продукции; - 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		Учебный кондитерский цех ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания		
Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;</li> <li>-рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>-осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</li> <li>-проводить расчеты в программе excel;</li> <li>-составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-предлагать продажные цены на изделия с учетом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;</li> <li>-факторы, влияющие на цену изделий.</li> <li>методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания;</li> <li>-методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-рекомендации по оформлению рецептур блюд;</li> <li>-правила проведения расчетов в программе excel.</li> </ul>	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд		
Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам;</li> <li>-выбирать формы и методы презентации изделий;</li> <li>-взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	<p><u>Посуда для презентации:</u> Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.</p>
Совершенствование рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-тенденции ресторанной моды в области меню и изделий;</li> <li>-методы совершенствования рецептур;</li> <li>-примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</li> </ul>	<p>Учебный кондитерский цех. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

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

Спецификация 6.1.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</li> <li>- классификация организаций питания;</li> <li>- стиль ресторанного меню; - взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>- роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню</li> </ul>	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"> <li>- принимать решение о составе меню;</li> <li>- оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания;</li> <li>- прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана;</li> <li>- предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- подбирать оптимальное соотношение блюд в меню;</li> <li>- обеспечивать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- названия основных продуктов и блюд в различных странах;</li> <li>- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>- основные типы меню, применяемые в настоящее время;</li> <li>- принципы разработки ресторанного меню;</li> <li>- важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню;</li> <li>- сезонность кухни и ресторанное меню;</li> <li>- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;</li> <li>- классические варианты и актуальные</li> </ul>	

	<p>соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;</p> <p>- ограничивать число конкурирующих позиций в меню</p>	<p>закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>	
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформлении меню</p>	<p>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>- рассчитывать цены блюд в программе EXCEL;</p> <p>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p>	<p>- рекомендации по оформлению меню и формат меню;</p> <p>- системы ценообразования на блюда;</p> <p>- факторы, влияющие на цену блюд;</p> <p>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>- рекомендации по оформлению меню и формат меню;</p> <p>- правила проведения расчетов в программе EXCEL;</p> <p>- программное обеспечение R-Keeper</p>	
<p>Презентация нового меню.</p>	<p>- представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>- выбирать формы и</p>	<p>- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p>	

	<p>методы презентации меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	
Совершенствование ассортимента и меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;</li> <li>- методы оптимизации ресторанного меню;</li> <li>- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</li> </ul>	

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять ежедневные планы работы бригады/команды;</li> <li>- планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- объяснять обязанности, планы и организационные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие бригады/команды;</li> <li>- виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования;</li> </ul>	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	<p>требования членам бригады/команды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы;</li> <li>- важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды;</li> <li>- методы эффективной организации работы бригады/команды;</li> </ul>	
<p>Координация деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;</li> <li>- составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;</li> <li>- обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы;</li> <li>- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- способы поощрения членов бригады/команды;</li> <li>- конфиденциальность информации на предприятиях питания;</li> <li>- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li> <li>- важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов;</li> <li>- методы осуществления</li> </ul>	



		взаимосвязи между подразделениями производства; - методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды; - методы эффективного общения в бригаде/команде; - психологические типы характеров работников	
--	--	---	--

Спецификация 6.2.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>

<p>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять ежедневные планы работы бригады/команды;</li> <li>- планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды;</li> <li>- создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие бригады/команды;</li> <li>- виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования;</li> <li>- важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы;</li> <li>- важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды;</li> <li>- методы эффективной организации работы бригады/команды</li> <li>- важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы;</li> <li>- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- способы поощрения членов бригады/команды;</li> </ul>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>
---	--	---	--

<p>Координация с другими подразделениями, службами</p>	<p>Координировать политику закупок в целях определения путей ее совершенствования; Учитывать факторы влияния внешней, операционной и внутренней среды при установлении заданий для служб снабжения и обслуживания Выявлять цели и координировать задачи снабжения, производства и услуг обслуживания. Устанавливать требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами ресторана. Координировать финансовые и материальные ресурсы логистические процессы; Совершенствовать процедуры контроля эффективности различных служб при производстве и реализации продукции Контролировать эффективность затрат на закупки и хранение продуктов и предпринимать, при необходимости, соответствующие корректирующие действия; - выявлять совместно со службами снабжения и обслуживания проблемы и</p>	<p>- конфиденциальность информации на предприятиях питания; - личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; - принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; - важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов; - методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; - методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды; - методы эффективного общения в бригаде/команде; - психологические типы характеров работников</p>	
--	---	--	--

	<p>анализировать тенденции их возникновения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оценивать возможные риски в области обслуживания на предприятии питания;</li><li>- совместно с представителями других подразделений принимать решения по оптимизации снабжения и обслуживания</li></ul>		
--	--	--	--

## Спецификация 6.3.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Проверка уровня обеспеченности ресурсами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами;</li> <li>- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</li> <li>- использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</li> <li>- оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- изменения, происходящие в продуктах при хранении;</li> <li>- влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество;</li> <li>- приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении;</li> <li>- методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</li> <li>- основные причины возникновения рисков в процессе хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учебная кухня ресторана.</li> <li>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</li> </ul>
Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;</li> <li>- определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа;</li> <li>- составлять заказ в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</li> <li>- основные причины возникновения рисков в процессе хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учебная кухня ресторана.</li> <li>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</li> <li>Бланки, формы</li> </ul>

	<p>письменном виде.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать время доставки продуктов;</li> <li>- передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ;</li> <li>- уточнять исполнение заказа по телефону;</li> <li>- проверять документацию на поступившие продукты;</li> <li>- проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;</li> <li>- разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках;</li> <li>- контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе</li> </ul>	<p>продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов.</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</li> <li>- современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- принципы обеспечения сохранности запасов на производстве;</li> <li>- возможные злоупотребления персонала на рабочих местах;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности</li> </ul>	
<p>Контроль хранения запасов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов;</li> <li>- выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные злоупотребления персонала на рабочих местах;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности</li> </ul>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	<p>- разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве;</p> <p>- участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;</p> <p>- инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания;</p> <p>- проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве;</p> <p>- 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.</p> <p>- проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения</p>	<p>запасов;</p> <p>- способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>- способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов;</p> <p>- последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>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;</p> <p>- современные тенденции в области обеспечения</p>	
--	--	--	--

	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации;</li> <li>- проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений;</li> <li>- проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов</li> </ul>	<p>сохранности запасов на предприятиях питания</p>	
<p>Обеспечение сохранности запасов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания;</li> <li>- выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия</li> </ul>		<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Инструкции</p>



	<p>запасов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве;</li> <li>- проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;</li> <li>- проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве;</li> <li>- предупреждать хищения запасов персоналом;</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;</li> <li>- участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов</li> </ul>		
<p>Проведение инвентаризации запасов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации запасов;</li> <li>- сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам</li> </ul>		<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

## Спецификация 6.4.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий;</li> <li>- предоставлять обратную связь членам бригады/команды;</li> <li>- вести учет рабочего времени членов бригады/команды;</li> <li>- проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве;</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве;</li> <li>- разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала;</li> <li>- участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства;</li> <li>- проверять выполнение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li> <li>- отраслевые стандарты;</li> <li>- правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>- правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</li> <li>- стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</li> </ul>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	<p>должностных обязанностей производственным персоналом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать контролеров для проверки работы персонала;</li> <li>- проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты;</li> <li>- проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве</li> </ul>		
Контроль качества выполнения работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять риски, определять контрольные точки обеспечения качества продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формы, методы, объекты контроля качества безопасности продукции и услуг в</li> </ul>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству</p>

	<p>и услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать предложения по их минимизации и устранению рисков;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению качества продукции производства;</li> <li>- инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;</li> <li>- проверять качество выполнения работ персоналом;</li> <li>- заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства;</li> <li>- общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;</li> <li>- осуществлять отбор проб, оформлять акты отбора проб, направлять на лабораторное исследование продукцию собственного производства, анализировать результаты лабораторного контроля качества и безопасности продукции собственного производства;</li> <li>- планировать</li> </ul>	<p>организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные причины, влияющие на обеспечение качества продукции и услуг организации питания (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее);</li> <li>- методы контроля соблюдения правил безопасной организации работ;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество продукции и услуг, безопасных условий труда;</li> <li>- схема, правила проведения производственного контроля;</li> <li>- правила ведения документации по контролю качества продукции производства;</li> <li>- правила межличностного общения с потребителями;</li> <li>- методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;</li> <li>- правила поведения в конфликтных ситуациях;</li> <li>- правила отбора проб продуктов и готовой продукции производства для</li> </ul>	<p>обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>
--	---	--	---

	<p>собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- инструктировать персонал относительно требований к качеству, безопасной организации работ;</li> <li>- проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства;</li> <li>- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</li> </ul>	<p>проведения лабораторных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели качества продукции производства;</li> <li>- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</li> <li>- личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства</li> </ul>	
<p>Организация текущей деятельности персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;</li> <li>- составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;</li> <li>- обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства;</li> <li>- проводить инструктаж, вести документацию по охране труда;</li> <li>- принимать решения в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы планирования, организации, мотивации и контроля текущей деятельности персонала;</li> <li>- правила инструктирования персонала;</li> <li>- методы обучения на рабочем месте приемам работы;</li> <li>- современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</li> <li>- правила составления графиков выхода на работу;</li> </ul>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	<p>чрезвычайных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять обязанности, демонстрировать приемы работы членам бригады/команды на рабочем месте;</li> <li>- обеспечивать в течение рабочего времени условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды</li> </ul>		
--	---	--	--

Спецификация 6.5.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей	<p>Выявлять потребность в обучении работников.</p> <p>Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей.</p> <p>Планировать программы обучения, организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей</p> <p>ресурсы для их проведения</p>	<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.</p> <p>Виды инструктажей, их назначение.</p> <p>Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации.</p> <p>Личная ответственность работников в области обучения и</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>
Инструктирование, обучение на рабочем месте	<p>Владеть методами, проводить инструктажи, мастер-классы, профессиональные тренинги, демонстрировать приемы работы на рабочем месте.</p>	<p>оценки результатов обучения.</p> <p>Правила составления программ обучения.</p> <p>Способы и формы оценки результатов обучения персонала.</p> <p>Важность</p>	<p>Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>

	Составлять программу обучения. Оценивать результаты обучения. Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения	коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников. Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником.	
Анализ, оценка результатов обучения	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.	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. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

### 3.2. Спецификация общих компетенций

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

#### *Спецификация общих компетенций*

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором

	контекстам.	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>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>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 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в</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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>



		соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
<i>ОК 3</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<i>ОК 4</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<i>ОК 5</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<i>ОК 6</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в

	общечеловеческих ценностей.		(специальности)	ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>ОК 7</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<i>ОК 8</i>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
<i>ОК 9</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и

			Использовать современное программное обеспечение	программное обеспечение в профессиональной деятельности
<i>OK 10</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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 интересующие профессиональные темы	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
<i>OK 11</i>	OK 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

		продуктов для открытия дела	кредитования	
--	--	--------------------------------	--------------	--

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

#### 3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

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

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<i>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</i>	<i>МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	<i>32</i>	<i>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</i>	<i>- 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</i>	<i>-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 структурирования персонала в области обеспечения качества и</i>
			<i>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</i>	<i>-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;</i>	

				<p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>
			<p>Контроль 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 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</p>

					<p>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, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07</p>	<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикат</p>	36	<p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

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



			<p>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</p>	
		<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);          -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>
		<p>Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);          -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки,</p>	<p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p>

				<p>хранения обработанного сырья;  - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;  -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки</p>	
<p>ПК 1.3  ОК 01-07,  09,10</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;  <b>-владеть техниками, контролировать применение техник:</b>  - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</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,</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> <li>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</li> <li>-приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</li> </ul>	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>
		<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</li> <li>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> </ul>	<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</p>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>упакованных полуфабрикатов;</li> <li>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>
			<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul>
<p>ПК 1.4 ОК 01-07, 09,10</p>			<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>-проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> </ul>

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

				приготовления п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
--	--	--	--	--	--

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

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10	МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-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));</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>
			<b>Распределение заданий и проведение инструктажа</b> на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического</li> </ul>	

				<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>разъяснять ответственность</b> за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- <b>демонстрировать приемы рационального размещения</b> оборудования на рабочем месте повара</li> </ul>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>организация работ по приготовлению</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>--<b>методы контроля качества сырья. продуктов,</b> качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</li> <li>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>-<b>последовательность выполнения технологических операций;</b></li> <li>-<b>современные, инновационные методы</b></li> </ul>
			<p><b>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</b> оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>-<b>контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования</b> к работе;</li> <li>- <b>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- <b>контролировать соблюдение правил техники безопасности,</b> пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- <b>контролировать выполнение требований стандартов чистоты</b> при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- <b>контролировать процесс упаковки, хранения,</b> подготовки к</li> </ul>	

				<p>транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><b>приготовления</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  <b>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</b>  <b>-правила безопасного хранения</b> и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  <b>-правила утилизации отходов;</b>  <b>-виды, назначение упаковочных материалов,</b>  <b>- способы хранения пищевых продуктов;</b>  <b>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки</b> на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  <b>-условия, сроки, способы хранения</b> готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;  <b>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b> пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;  <b>-правила оформления заявок на склад</b></p>
--	--	--	--	--	--



ПК 2.2- 2.7 ОК 01-07, 09,10	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов</li> </ul>
			Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с</li> </ul>	

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

				блюда, кулинарные изделия и закуски; <b>-охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	<b>- способы оптимизации процессов приготовления</b> с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	--	--	---	--

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

			<p><b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</b></li> <li>- <b>проводить анализ возможностей организации питания в области:</b></li> <li>- <b>применения сложных, инновационных методов приготовления;</b></li> <li>- <b>технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</b></li> <li>- <b>квалификации поваров</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>наиболее актуальные в регионе</b> традиционные и инновационные <b>технологии приготовления</b> блюд сложного ассортимента;</li> <li>- <b>новые высокотехнологичные продукты</b> и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- <b>современное высокотехнологичное оборудование</b> и способы его применения;</li> </ul>
<p><i>ПК 2.8 ОК 01-07, 09,10</i></p>			<p><b>Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</b></li> <li>- <b>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</b></li> <li>- <b>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</b></li> <li>- <b>комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</b></li> <li>- <b>проводить проработку новой или</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</b> ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>- <b>принципы организации проработки рецептур;</b></li> <li>- <b>правила, методики расчета</b> количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- <b>правила оформления актов</b></li> </ul>

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

ВД 3. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09,10	<b>МДК 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к	32	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с	- <b>оценить наличие ресурсов;</b> - <b>составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов</b> на производство по количеству и качеству в соответствии с	- <b>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</b> при выполнении работ; - <b>санитарно-гигиенические</b>

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

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



					<p>ассортимента;  <b>-условия, сроки, способы хранения</b> готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;  <b>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых</b> продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;  <b>-правила оформления заявок на склад</b></p>
<p>ПК 3.2- 3.7  ОК 01-07,  09,10</p>	<p><b>МДК 03.02.</b>  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	36	<p><b>Контроль за подготовкой основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов с учетом требований безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- <b>контролировать наличие, хранение и расход</b> запасов, продуктов на производстве;  - <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;  - <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -<b>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами</p>	<p>– <b>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных</b> блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  – <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов к ним;  -<b>характеристика региональных видов сырья,</b> продуктов;  – <b>нормы, правила взаимозаменяемости</b> сырья и продуктов  -<b>пищевая, энергетическая</b></p>

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

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

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

			<p><b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодной кулинарной продукции</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</b></li> <li>- <b>проводить анализ возможностей организации питания в области:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>применения сложных, инновационных методов приготовления;</b></li> <li>- <b>технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</b></li> <li>- <b>квалификации поваров</b></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>наиболее актуальные в регионе</b> традиционные и инновационные <b>технологии приготовления</b> блюд сложного ассортимента;</li> <li>- <b>новые высокотехнологичные продукты</b> и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- <b>современное высокотехнологичное оборудование</b> и способы его применения;</li> </ul>
<p><i>ПК 3.7 ОК 01-07, 09,10</i></p>			<p><b>Разработка, адаптация рецептур холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</b></li> <li>- <b>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</b></li> <li>- <b>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</b></li> <li>- <b>комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</b></li> <li>- <b>проводить проработку новой или</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</b></li> <li>- <b>принципы организации проработки рецептур;</b></li> <li>- <b>правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</b></li> <li>- <b>правила оформления актов</b></li> </ul>

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

ВД 4. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09,10	<b>МДК 04.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к	32	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с	<p><b>- оценить наличие ресурсов;</b></p> <p><b>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов</b> на производство по количеству и качеству в соответствии с</p>	<p><b>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</b> при выполнении работ;</p> <p><b>-санитарно-гигиенические</b></p>

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

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



					<p><b>хранения</b> готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  <b>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых</b> продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;  <b>-правила оформления заявок на склад</b></p>
<p>ПК 4.2-4.6          ОК 01-07,          09,10</p>	<p><b>МДК 04.02.</b>          Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	36	<p><b>Контроль за подготовкой основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов <b>с</b> учетом <b>требований к безопасности</b> пищевых <b>продуктов</b></p>	<p><b>- контролировать наличие, хранение и расход</b> запасов, продуктов на производстве;  <b>- контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;  <b>- сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;  <b>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  <b>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>– <b>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных</b> и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;          – <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов к ним;  <b>-характеристика региональных видов сырья,</b> продуктов;          – <b>нормы, правила взаимозаменяемости</b> сырья и продуктов  <b>-пищевая, энергетическая ценность сырья,</b> продуктов, готовых холодных и горячих</p>

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

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

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

<p>ПК 4.6</p> <p>ОК 01-07, 09,10</p>			<p><b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур</b> холодных и горячих десертов, напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики,</b> потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- <b>проводить анализ возможностей организации питания в области:</b></li> <li>- <b>применения сложных, инновационных методов</b> приготовления;</li> <li>- <b>технического оснащения</b> организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- <b>квалификации поваров</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наиболее <b>актуальные в регионе</b> традиционные и инновационные <b>технологии приготовления</b> холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- <b>новые высокотехнологичные продукты</b> и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- <b>современное высокотехнологичное оборудование</b> и способы его применения;</li> <li>-<b>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</b> ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>-<b>принципы организации проработки рецептур;</b></li> <li>-<b>правила, методики расчета</b> количества сырья и продуктов для приготовления, выхода</li> </ul>
			<p><b>Разработка, адаптация рецептур</b> холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>подбирать тип и количество продуктов,</b> вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</li> <li>- <b>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</b></li> <li>-<b>выбирать форму, текстуру</b> п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</li> <li>- <b>комбинировать разные методы</b> приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-<b>проводить проработку новой</b> или</li> </ul>	

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

ВД 5. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 5.1.-5.5 . ОК 01-07, 09,10	МДК 05.01. Организация процессов приготовления,	32	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-санитарно-гигиенические</li> </ul>

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	заказами, планом работы	-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
	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; - разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	-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
	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;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

				<p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>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 упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	--	--	--	--	---



<p>ПК 5.1.-5.5. ОК 01-07, 09,10</p>	<p>05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>52</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.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p> <p>Контролировать ротацию продуктов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья.</p> <p>продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
---	--	-----------	--	---	--

				Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
			Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов
			Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 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	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. 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.

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

			<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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>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>	<p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

<p>ПК 5.5, 5.1 ОК 01-07, 09,10</p>			<p><b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики,</b> потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- <b>проводить анализ возможностей организации питания в области:</b></li> <li>- <b>применения сложных, инновационных методов</b> приготовления;</li> <li>- <b>технического оснащения</b> организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- <b>квалификации поваров</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>наиболее актуальные в регионе</b> традиционные и инновационные <b>технологии приготовления</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- <b>новые высокотехнологичные продукты</b> и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- <b>современное высокотехнологичное оборудование</b> и способы его применения;</li> <li>- <b>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</b> ингредиентами, Ароматическими, красящими веществами;</li> <li>- <b>принципы организации проработки рецептур;</b></li> <li>- <b>правила, методики расчета</b> количества сырья и продуктов</li> </ul>
			<p><b>Разработка, адаптация рецептур</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>подбирать тип и количество продуктов,</b> вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</li> <li>- <b>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</b></li> <li>- <b>выбирать форму, текстуру</b> п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</li> <li>- <b>комбинировать разные методы</b> приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- <b>проводить проработку новой</b> или</li> </ul>	

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

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

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<b>ПК 6.1-6.3</b> <b>ОК 01-07,</b>	<b>МДК 06.01</b> <b>Оператив</b>	<b>96</b>	<b>Текущее планирование</b>	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и	нормативные правовые акты в области организации

09,10,11	ное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		<p>деятельности подчиненного персонала.</p> <p><b>Расчет основных производственных показателей.</b></p> <p><b>Координация с другими подразделениями, службами.</b></p> <p><b>Проверка уровня обеспеченности ресурсами.</b></p> <p><b>Заказ и получение продуктов, материалов на кухню/кондитерский цех</b> организации питания</p> <p><b>Контроль хранения и обеспечение сохранности запасов.</b></p> <p><b>Проведение инвентаризации запасов.</b></p> <p><b>Поиск, выбор и</b></p>	<p>других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой</p>	<p>питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p>
----------	---	--	---	--	--

		<p><b>использование</b> информации в области <b>разработки ассортимента</b> кулинарной и кондитерской продукции и меню.</p> <p><b>Разработка ассортимента</b> кулинарной и кондитерской продукции, <b>различных видов меню</b></p> <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.</p> <p>Презентация нового меню.</p> <p>Совершенствовани е ассортимента и меню</p>	<p>методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию, в т.ч. и в электронном виде;</p> <p>организовывать документооборот</p>	<p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>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; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	--	--	---	---



<p><b>ПК 6.4, 6.5</b> <i>ОК 01-07, 09,10,11</i></p>			<p><b>Планирование собственной деятельности</b> в области организации и контроля работы производственного персонала</p> <p><b>Контроль качества выполнения работ</b></p> <p><b>Организация текущей деятельности</b></p> <p><b>Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей</b></p> <p><b>Инструктирование</b>, обучение на рабочем месте</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения</p>	<p>Определять объекты, периодичность и формы контроля;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации 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

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП. 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе</li> </ul>

			<p>оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>	<p>производства кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> </ul>
--	--	--	--	---

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

				<p>расхода продуктов на производствах питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> </ul> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.03. Техническое оснащение организаций питания</p>	64	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> </ul>

			<p>полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в</li> </ul>
--	--	--	--	---

			<p>безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	организациях питания.
<p><i>ПК 1.1-1.4</i>  <i>2.1-2.8</i>  <i>3.1-3.6</i>  <i>4.1-4.5</i>  <i>5.1-5.5</i>  <i>ОК 1-11</i></p>	<p>ОП 04.          Организация обслуживания</p>	64	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей</li> </ul>

			<p>бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> </ul>	<p>организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и</li> </ul>
--	--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>
<p>ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	96	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому</li> </ul>

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

			<p>продуктового баланса предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul>	<p>требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания,</li> </ul>
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>документы, используемые в кладовых предприятия;</li> <li>товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда,</li> </ul>
--	--	--	---	---

				<p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные</li> </ul>
--	--	--	--	--

				<p>фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>
--	--	--	--	--

<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>32</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>– анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> </ul>
---	---	-----------	--	--

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



			<p>защиты информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>
<p><i>ПК 1.1</i>  <i>2.1</i>  <i>3.1</i>  <i>4.1</i>  <i>5.1</i>  <i>ОК 1-11</i></p>	ОП.08. Охрана труда	32	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– системы управления охраной труда в организации;</li> <li>– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>– порядок хранения и</li> </ul>

			<p>содержание установленных требований охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li> </ul>	<p>использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>
OK 1-11	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	68	<ul style="list-style-type: none"> <li>– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>– применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>– основы военной службы и обороны государства;</li> <li>– задачи и основные мероприятия</li> </ul>

			специальностью; – оказывать первую помощь пострадавшим	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 профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
--	--	--	---	--

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

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

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы, час.	Обязательные аудиторные учебные занятия					Промежуточная аттестация	Рекомендуемый курс изучения
			Занятия во взаимодействии с преподавателем			Практика, час.			
			Обучение по дисциплинам и МДК						
			Всего <sup>3</sup>	В том числе:		Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий	курсовой проект (работа)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Обязательная часть учебных циклов и практика</b>		<b>2952</b>	<b>1728</b>	<b>822</b>	<b>32</b>	<b>288</b>	<b>756</b>	<b>180</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>Не менее 432</b>	<b>Не менее 432</b>	<b>328</b>	<b>-</b>				
ОГСЭ.01	<i>Основы философии</i>	36	36	-					3
ОГСЭ.02	<i>История</i>	36	36	-					1
ОГСЭ.03	<i>Иностранный язык в профессиональной деятельности</i>	164	164	164					1-3
ОГСЭ.04	<i>Физическая культура</i>	164	164	164					1-3
ОГСЭ.05	<i>Психология общения</i>	32	32						
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>Не менее 180</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>-</b>				
<i>ЕН.01.</i>	<i>Химия</i>	144	144	36					1
ЕН.0.N	<i>Экологические основы природопользования</i>	36	36						2

<sup>3</sup> Часы «всего» включают самостоятельную работу обучающихся

<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>Не менее 612</b>	<b>612</b>	<b>256</b>	<b>-</b>				
ОП. 01	<i>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</i>	64	64	32					1
ОП. 02	<i>Организация хранения и контроль запасов и сырья</i>	96	96	34					1
ОП.03	<i>Техническое оснащение организаций питания</i>	64	64	27					1
ОП.04	<i>Организация обслуживания</i>	64	64	34					2
ОП.05	<i>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	96	96	42					2
ОП.06	<i>Правовые основы профессиональной деятельности</i>	32	32	5					2
ОП.07	<i>Информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	96	96	72					1-2
ОП.08	<i>Охрана труда</i>	32	32	10					1
ОП.09	<i>Безопасность жизнедеятельности</i>	68	68	15					1
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>Не менее 1728</b>	<b>504</b>	<b>202</b>	<b>32</b>	<b>288</b>	<b>756 (в т.ч.144 ПДП)</b>	<b>180</b>	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1404</b>	<b>504</b>	<b>202</b>	<b>32</b>	<b>288</b>	<b>612</b>		
ПМ. 01	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	212	68	20	-	72	72		1
МДК.01.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к</i>	32	32	8					1

	<i>реализации кулинарных полуфабрикатов</i>								
МДК.01.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	36	36	12					1
УП. 01	<i>Учебная практика</i>	72	-	-		72			
ПП. 01	<i>Производственная практика</i>	72	-	-			72		
ПМ 02	<b><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></b>	<b>336</b>	<b>120</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>72</b>	<b>144</b>		1-2
МДК.02.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	34	34	6	8				1-2
МДК.02.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	86	86	42	8				1-2
УП. 02	<i>Учебная практика</i>	72	-	-		72			
ПП. 02	<i>Производственная практика</i>	144	-	-			144		
ПМ 03	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,</i></b>	<b>212</b>	<b>68</b>	<b>30</b>		<b>36</b>	<b>108</b>		2

	<i>закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>								
МДК.03.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	32	32	10					2
МДК.03.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	36	36	20					2
УП. 03	<i>Учебная практика</i>	36	-	-		36			
ПП. 03	<i>Производственная практика</i>	108	-	-			108		
ПМ 04	<b><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></b>	<b>176</b>	<b>68</b>	<b>30</b>		<b>36</b>	<b>72</b>		<b>2</b>
МДК.04.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	32	32	10					2
МДК.04.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации</i>	36	36	20					2

	<i>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>								
УП. 04	<i>Учебная практика</i>	36	-	-		36			
ПП. 04	<i>Производственная практика</i>	72	-	-			72		
<b>ПМ 05</b>	<b><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></b>	<b>264</b>	<b>84</b>	<b>32</b>		<b>72</b>	<b>108</b>		<b>3</b>
МДК.05.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	32	32	12					3
МДК.05.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	52	52	20					3
УП. 05	<i>Учебная практика</i>	72	-	-		72			
ПП. 05	<i>Производственная практика</i>	108	-	-			108		
<b>ПМ 06</b>	<b><i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i></b>	<b>204</b>	<b>96</b>	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>108</b>		<b>3</b>
МДК.06.01	<i>Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</i>	96	96	42	16				3



УП. 06	Учебная практика	-	-	-	-	-		
ПП. 06	Производственная практика	108	-	-			108	
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b>	<i>Из часов вариативной части в соответствии и с выбором профессии (профессий) ОО</i>						
УП. 07	Учебная практика							1-2
ПП .07	Производственная практика							
	<b>Промежуточная аттестация<sup>4</sup></b>	<b>180</b>					<b>180</b>	
Вариативная часть (распределение по учебным циклам определяется образовательной организацией самостоятельно)		<b>1296</b>						
ПДП.00	<b>Преддипломная практика</b>	<b>144</b>					<b>144</b>	
ГИА.00	<b>Государственная итоговая аттестация<sup>5</sup></b>	<b>216</b>						
<b>Итого</b>		<b>4464</b>						

<sup>4</sup> Объем нагрузки по промежуточной аттестации включает нагрузку предусмотренную на консультации.

<sup>5</sup> ГИА в своей структуре должна содержать процедуру демонстрационного экзамена как минимум по одной из компетенций WS в случае их наличия или процедуру разработанную в соответствии с методикой WS и согласованную с отраслевыми экспертами.







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

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

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

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

**Текущий контроль** освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний, умений обучающихся проводится в начале освоения программы дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения входного контроля определяется образовательной организацией исходя из ее возможностей и целесообразности.

Формами входного контроля уровня знаний могут быть:

- тестирование (письменное, компьютерное),
- опрос (письменный, устный).

Формами входного контроля практических умений могут быть:

- решение практических задач;
- выполнение тестовых заданий на рабочем месте.

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формами оперативного контроля могут быть:

- контрольная работа;
- тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
- опрос (устный, письменный),
- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;
- выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта;
- выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы);
- выполнение заданий по учебной и производственной практике;

- выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

Формы оперативного контроля выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала. Контрольные точки определяются преподавателем.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками ОО в целях:

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла (для обучающихся на базе основного общего образования) осуществляется на основе пяти балльной системы или с использованием рейтинговой системы оценки с переводом баллов в традиционную пятибалльную систему.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

**Промежуточная аттестация** направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, требований к подготовке специалистов в области ресторанного бизнеса международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в международном движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся (для образовательных программ на базе ОО);
- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

**Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемым результатом освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций, установленных ФГОС СПО.**

Основными формами промежуточной аттестации в ОО могут быть экзамен, зачет (дифференцированный с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, модулю, практикам.

Формы, периодичность промежуточной аттестации определяются образовательной организацией, фиксируются в рабочем учебном плане специальности СПО, доводятся до сведения обучающихся в начальный период обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы специальности создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии. Фонды оценочных средств для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций (экзамен по модулю) согласуются с работодателем.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

Экзамен по профессиональному модулю – форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Контрольная работа может проводиться по дисциплине, реализуемой в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на изучение дисциплины, модуля, проведение практики.

Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте специалиста среднего звена, а для профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – на рабочем месте повара, кондитера, пекаря, в зависимости от выбора ОО.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочем местах на базах практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ОО, оснащенных в соответствии с международными требованиями Союза Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее – КИМ). Типовые задания приведены в приложении к УМК. Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации – базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики.

**Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта), по усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.**

В случае проведения демонстрационного экзамена по методике Союза Ворлдскиллс Россия, КИМы разрабатываются Национальным экспертом Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции. Экзамен проводится на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия. В состав экзаменационной комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ОО, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов работ выпускников экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

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

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

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по



программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций..

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

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

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
организации хранения и контроля запасов и сырья

##### **Лаборатории:**

химии  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

##### **Мастерские:**

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.  
учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный зал**

**Библиотека, читальный зал** с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

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

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

Оснащение лабораторий и мастерских

## Учебная кухня ресторана

## Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	15
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая	7 (4-х конфорочная) 15 (2-х конфорочная)
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль (саламандр)	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашинa с капучинатором	1
14	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
15	Шкаф холодильный	1
16	Шкаф морозильный	1
17	Шкаф шоковой заморозки	1
18	Льдогенератор	1
19	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
20	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
21	Тестораскаточная машина	1
22	Планетарный миксер	3
23	Диспансер для подогрева тарелок	1
24	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
25	Мясорубка	1
26	Слайсер	1
27	Машина для вакуумной упаковки	1
28	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
29	Процессор кухонный	1
30	Овощерезка	1
31	Миксер для коктейлей	1
32	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
33	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
34	Кофемолка	1
35	Лампа для карамели	1
36	Аппарат для темперирования шоколада	1

37	Сифон	3
38	Газовая горелка (для карамелизации)	3
39	Набор инструментов для карвинга	15
40	Овоскоп	1
41	Нитраттестер	1
42	Машина посудомоечная	1
43	Стол производственный с моечной ванной	15
44	Стеллаж передвижной	2
45	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

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

20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	15
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая	3
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	4
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфрокрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Овоскоп	1
30	Нитраттестер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	
32	Производственный стол с моечной ванной	7
33	Производственный стол с деревянным покрытием	1

34	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
35	Моечная ванна (двухсекционная)	1
36	Стеллаж передвижной	1

## Учебный кондитерский цех

## Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1.	Дежи к тестомесильной машине		2
2.	Дежи к миксерам		4
3.	Миски из нержавеющей стали	3	
4.	Гастроёмкости из нержавеющей стали		8
5.	Кастрюли 1.5 - 2л		8
6.	Сковорода		7
7.	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8.	Подставка для разделочных досок	1	
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	
15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Шипцы универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера

22.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25.	Нож	1	
26.	Нож пилка (300 мм)		2
27.	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки рифленые		5
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Трафареты		5
45.	Решетка с поддоном для глазирования		2
46.	Инструменты для работы с мастикой,		3 комплекта

	марципаном, айсингом		
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2
50.	Подставки для тортов вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для тортов (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4

#### 4.4.3. Требования к оснащенности баз практик

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

Кухня ресторана

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

20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
48	Машина посудомоечная	1
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
-------	---	----------------------------------



	других средств обучения	для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

### Кондитерский цех ресторана

#### Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

9	Электроблинница	1
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфрокрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
33	Машина посудомоечная	1
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

	нержавеющей стали		
4.	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
5.	Кастрюли 1.5 - 2л		8
6.	Сковорода		7
7.	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8.	Подставка для разделочных досок	1	
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	
15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Шипцы универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
22.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25.	Нож	1	
26.	Нож пилка (300 мм)		2
27.	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских		2 комплекта

	мешков		
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки рифленые		5
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Трафареты		5
45.	Решетка с поддоном для глазирования		2
46.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2
50.	Подставки для тортов вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для тортов (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4

*4.4.4. Примерный перечень нормативных документов отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:*

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. – 8+е изд. – СПб: Профикс, 2006. – 688 с.
23. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. – Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
25. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

4.4.4. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации Ijk;ys ,snn составлены в соответствии с инфраструктурными листами Чемпионатов WSR. Пример Инфраструктурного листа для проведения демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR:

Оборудование, инструменты и мебель					
№ п/п	Наименование*	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный 1800x600x850	<a href="http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1">http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1</a>	-	шт	12
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900x900x900	-	Один пароконвектомат установлен на шоковой заморозке, остальные пароконвектоматы партотывные, для их установки не требуются подставки	шт	0
3	Пароконвектомат Electrolux AOS061EC (269000)	<a href="http://www.telesila.ru/electrolux-aos061es">http://www.telesila.ru/electrolux-aos061es</a> <a href="http://www.ready.gr/gr/product/240913">http://www.ready.gr/gr/product/240913</a> <a href="http://www.coffee-butik.ru/katalog/teplovoe-oborudovanie/konvekcionnye-pechi/pech-konveksionnaya-unox-xf-023.html">http://www.coffee-butik.ru/katalog/teplovoe-oborudovanie/konvekcionnye-pechi/pech-konveksionnaya-unox-xf-023.html</a>	-	шт	1 2 1

4	Весы настольные электронные CAS SW-5W	<a href="http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-display/">http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-display/</a>	-	ШТ	12
5	Плита электрическая Electrolux E9ECEN4QE0 ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ELECTROLUX 602107	<a href="http://oborud24.ru/products/plita-4-slash-konf-900sier-electrolux-e9ecch4qe0-391041">http://oborud24.ru/products/plita-4-slash-konf-900sier-electrolux-e9ecch4qe0-391041</a> <a href="http://balttech.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/indukcionnie-pliti/tovar-5337.html">http://balttech.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/indukcionnie-pliti/tovar-5337.html</a>	-	ШТ	6 2
6	Гастромкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/2 327x265x20 мм	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-12-327kh265kh20-812-20/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-12-327kh265kh20-812-20/</a>	-	ШТ	24
7	Планетарный миксер	<a href="http://www.kuhtorg.ru/catalog/Mikseryplanetarnye/108382/">http://www.kuhtorg.ru/catalog/Mikseryplanetarnye/108382/</a>	-	ШТ	6
8	Шкаф холодильный	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-cabinets/refrigerated-cabinet-uc-400/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-cabinets/refrigerated-cabinet-uc-400/</a> <a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-cabinets/refrigerated-cabinet-r1400mc-coupe/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-cabinets/refrigerated-cabinet-r1400mc-coupe/</a> <a href="https://coolexpert.ru/shop/index.php?action=show_info&amp;id_goods=1554&amp;from=yandex&amp;ymclid=8299852917443996">https://coolexpert.ru/shop/index.php?action=show_info&amp;id_goods=1554&amp;from=yandex&amp;ymclid=8299852917443996</a>	-	ШТ	3 1 2



		04700002			
9	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	<a href="http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html">http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html</a>	-	шт	3
10	Стол производственный 1800x600x850	<a href="http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1">http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1</a>	-	шт	12
11	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	<a href="http://www.mvideo.ru/products/pogruzhnoi-blender-braun-mq535-sause-20027844">http://www.mvideo.ru/products/pogruzhnoi-blender-braun-mq535-sause-20027844</a>	-	шт	6
12	Смеситель холодной и горячей воды	на усмотрение организатора	-	шт	12
13	Тарелка глубокая 28 см, 250 мл	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8</a>	-	шт	21
14	Тарелка плоская 32 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8</a>	-	шт	100
15	Блюдо прямоугольное 20*36 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8</a>	-	шт	21
16	Корзина для мусора	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18-l/p/382415/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18-l/p/382415/</a>	-	шт	24

17	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots/</a>	-	шт	12
18	Сотейник 0.6 л	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8</a>	-	шт	12
19	Сотейник 0.8 л	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8</a>	-	шт	12
20	Сковорода 24 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B</a>	-	шт	12
21	Сковорода 32 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B</a>	-	шт	12
22	Гриль сковорода 24 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B</a>	-	шт	7
23	Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая,	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh18-red-polypropylene/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh18-red-polypropylene/</a>	-	шт	12

24	Мерный стакан	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/measuring-ware/jug-dimensional-1000-ml-yx-c189/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/measuring-ware/jug-dimensional-1000-ml-yx-c189/</a>	-	шт	12
25	Венчик	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/corollas/nimbus-280-mm/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/corollas/nimbus-280-mm/</a>	-	шт	12
26	Миски нержавеющая сталь 25-28 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BC%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B8">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BC%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B8</a>	-	шт	36
27	Сито 24 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/sita/sito-180-mm-s-ruchkoi-iz-nerzhaveiushchei-stali-93-pro-01-18/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/sita/sito-180-mm-s-ruchkoi-iz-nerzhaveiushchei-stali-93-pro-01-18/</a>	-	шт	12
28	Шенуа 20 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/colanders-screens-sieves/conical-colander-220-mm-520f/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/colanders-screens-sieves/conical-colander-220-mm-520f/</a>	-	шт	7
29	Подставка для раделочных досок	на усмотрение организатора	-	шт	7
30	Лопатки силиконовые	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5">http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5</a>	-	шт	36
31	Блендер ERGO МК-767 [SX-767]; Vitamix	<a href="https://www.vitamix.com/home">https://www.vitamix.com/home</a>	-	шт	3

32	Половник 0,3 л	<a href="http://www.klenmarket.ru/search/?q=gjkjdybrb">http://www.klenmarket.ru/search/?q=gjkjdybrb</a>	-	шт	12
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Пергамент рулон	<a href="http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaya-plenka/bumaga-dlya-vypechki/bumaga-dlya-vypechki-8m-kh-38-sm-rulon-v-korobke-paclan/p/219438/">http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaya-plenka/bumaga-dlya-vypechki/bumaga-dlya-vypechki-8m-kh-38-sm-rulon-v-korobke-paclan/p/219438/</a>	-	шт	20
2	Фольга рулон 10м	<a href="http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaya-plenka/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminevaya-paclan-30-sm-kh-10m-/p/87746/">http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaya-plenka/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminevaya-paclan-30-sm-kh-10m-/p/87746/</a>	-	шт	20
3	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnaya-produktsiya-i-derzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-v-rulone-laminirovannaya-belaya-120-sm-x-15-m/p/1545/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnaya-produktsiya-i-derzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-v-rulone-laminirovannaya-belaya-120-sm-x-15-m/p/1545/</a>	-	шт	10
4	Вилки пластик 200	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stolovye-pribory/vilki-odnorazovye/vilka-odnorazovaya-misteriya-belaya-165-mm-100-shtuk-v-upakovke-/p/301948/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stolovye-pribory/vilki-odnorazovye/vilka-odnorazovaya-misteriya-belaya-165-mm-100-shtuk-v-upakovke-/p/301948/</a>	-	шт	200

5	Бумажные полотенца	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnaya-produktsiya-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-myagkij-znak-deluxe-s-tisneniem-dvukhslojnye-2-rulona-po-12-metrov-/p/214168/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnaya-produktsiya-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-myagkij-znak-deluxe-s-tisneniem-dvukhslojnye-2-rulona-po-12-metrov-/p/214168/</a>	-	шт	144
6	Губка для мытья посуды	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-i-salfetki-dlya-kukhni/gubki/gubki-dlya-mytya-posudy-paclan-practi-10-shtuk-v-upakovke-porolonovye-v-assortimente-50kh80-mm-/p/144337/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-i-salfetki-dlya-kukhni/gubki/gubki-dlya-mytya-posudy-paclan-practi-10-shtuk-v-upakovke-porolonovye-v-assortimente-50kh80-mm-/p/144337/</a>	-	шт	50
7	Поотенца х,б для протир. тарелок 1х3	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/tekhnicheskie-tkani-i-polotentsa/polotentse-vafelnoe-160-g-kv-m-40kh80-sm-beloe/p/3515/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/tekhnicheskie-tkani-i-polotentsa/polotentse-vafelnoe-160-g-kv-m-40kh80-sm-beloe/p/3515/</a>	-	шт	72
8	Салфетки бумажные 1х100	<a href="http://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-doma/kukhnya/bumazhnye-salfetki-i-polotentsa/salfetki-i-bumazhnaya-produktsiya/salfetki-i-nosovye-platki/bumazhnye-salfetki-i-nosovye-platki/salfetki-bumazhnye/salfetki-bumazhnye-1-slojnye-24x24-sm-belye-100-shtuk-v-upakovke-/p/237/">http://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-doma/kukhnya/bumazhnye-salfetki-i-polotentsa/salfetki-i-bumazhnaya-produktsiya/salfetki-i-nosovye-platki/bumazhnye-salfetki-i-nosovye-platki/salfetki-bumazhnye/salfetki-bumazhnye-1-slojnye-24x24-sm-belye-100-shtuk-v-upakovke-/p/237/</a>	-	шт	30
9	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл	<a href="http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-750-ml-dlina-139-mm-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-/p/574587/">http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-750-ml-dlina-139-mm-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-/p/574587/</a>	-	шт	300

10	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов 300мл	<a href="http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastikovyе-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-350-ml-dlina-108-mm-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-/p/574584/">http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastikovyе-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-350-ml-dlina-108-mm-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-/p/574584/</a>	-	шт	300
11	Контейнеры 1000мл	<a href="http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastikovyе-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-1000-ml-dlina-139-mm-i-prozrachnyj-500-shtuk-v-upakovke-/p/574616/">http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastikovyе-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-1000-ml-dlina-139-mm-i-prozrachnyj-500-shtuk-v-upakovke-/p/574616/</a>	-	шт	300
12	Стаканы одноразовые 200мл	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksesuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/stakany-odnorazovye/stakan-odnorazovyj-komus-plastikovyj-prozrachnyj-200-ml-50-shtuk-v-upakovke-/p/129476/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksesuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/stakany-odnorazovye/stakan-odnorazovyj-komus-plastikovyj-prozrachnyj-200-ml-50-shtuk-v-upakovke-/p/129476/</a>	-	шт	200
13	Пакеты для мусора 30 л	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-tyazhelogo-musora/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-360-litrov-kontseptsiya-byta-chernye-60-mkm-10-shtuk-v-rulone-110kh140-sm-/p/559052/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-tyazhelogo-musora/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-360-litrov-kontseptsiya-byta-chernye-60-mkm-10-shtuk-v-rulone-110kh140-sm-/p/559052/</a>	-	шт	300
14	Пакеты для мусора 200 л	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-legkogo-musora/meshki-dlya-legkogo-musora-na-180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-220-litrov-udachnye-chernye-35-mkm-v-rulone-10-shtuk-88x135-sm-">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-legkogo-musora/meshki-dlya-legkogo-musora-na-180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-220-litrov-udachnye-chernye-35-mkm-v-rulone-10-shtuk-88x135-sm-</a>	-	шт	300

		/p/391058/			
15	Чашки пластиковые для горяч.	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/posuda-i-aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/chashki-odnorazovye/chashka-odnorazovaya-upax-unity-plastikovaya-korichnevaya-belaya-200-ml-50-shtuk-v-upakovke-/p/34171/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/posuda-i-aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/chashki-odnorazovye/chashka-odnorazovaya-upax-unity-plastikovaya-korichnevaya-belaya-200-ml-50-shtuk-v-upakovke-/p/34171/</a>	-	шт	100
16	Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт	<a href="http://www.komus.ru/katalog/spetsodezhda-i-upakovka/odnorazovaya-odezhda/perchatki/perchatki-odnorazovye-lateksnye-r-r-m-paclan-100sht-up-/p/78103/">http://www.komus.ru/katalog/spetsodezhda-i-upakovka/odnorazovaya-odezhda/perchatki/perchatki-odnorazovye-lateksnye-r-r-m-paclan-100sht-up-/p/78103/</a>	-	шт	30
17	Вода 19л. -4 шт	<a href="http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/voda-napitki-soki/butilirovannaya-voda/voda-pitevaya-butilirovannaya-staromytishhinskij-istochnik-18-9-1-bez-zaloga-za-taru-/p/176107/">http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/voda-napitki-soki/butilirovannaya-voda/voda-pitevaya-butilirovannaya-staromytishhinskij-istochnik-18-9-1-bez-zaloga-za-taru-/p/176107/</a>	-	шт	10
18	Моющие средства 450мл.	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bytovaya-i-professionalnaya-khimiya/sredstvadlya-kukhni/sr-va-dlya-mytya-posudy/sredstvo-dlya-mytya-posudy-pril-450-ml-balzam-v-assortimente-/p/34672/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bytovaya-i-professionalnaya-khimiya/sredstvadlya-kukhni/sr-va-dlya-mytya-posudy/sredstvo-dlya-mytya-posudy-pril-450-ml-balzam-v-assortimente-/p/34672/</a>	-	шт	144
"Тулбокс" Инструмент, который должен привезти с собой участник					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента		Ед. измерения	Кол-во

1	Привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и инвентаря, входящего в оснащение площадки	-	-	-	-
На 1-го эксперта (конкурсная площадка)					
Оборудование, инструменты и мебель					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Бумага 500 листов (на всех)	На усмотрение организатора	-	шт	5
2	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	-	шт	20
3	Степлер (на всех)	На усмотрение организатора	-	шт	2
4	Ножницы (на всех)	На усмотрение организатора	-	шт	2
5	Флешка (на всех)	На усмотрение организатора	-	шт	2
6	Планшет формата А4	На усмотрение организатора	-	шт	15



7	Кофе машина + кофе	На усмотрение организатора	-	шт	1
Общая инфраструктура конкурсной площадки					
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Шкаф шоковой заморозки	<a href="http://www.altekpro.ru/catalog/apparaty-dlya-shokovogo-ohlazhdeniya-i-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-electrolux-aofps061c-726346/">http://www.altekpro.ru/catalog/apparaty-dlya-shokovogo-ohlazhdeniya-i-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-electrolux-aofps061c-726346/</a>	-	шт	1
2	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	на усмотрение организатора	-	шт	1
3	Часы настенные	на усмотрение организатора	-	шт	2
4	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	на усмотрение организатора	-	шт	1
5	Набор первой медицинской помощи	на усмотрение организатора	-	шт	1
6	Столы для презентации	на усмотрение организатора	-	шт	1

7	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	<a href="http://www.whitegoods.ru/goods/65381.htm">http://www.whitegoods.ru/goods/65381.htm</a>	-	шт	2
8	Фритюрница	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/fryers/deep-fryer-ergo-ef-061/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/fryers/deep-fryer-ergo-ef-061/</a>	-	шт	1
9	Слайсер «Convito» HBS-220JS	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/slaisery/slicer-amitek-sg-250-rx/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/slaisery/slicer-amitek-sg-250-rx/</a>	-	шт	1
10	Стол производственный 1800x600x850	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-wall/buffet-production-trim-the-wbs-2231500/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-wall/buffet-production-trim-the-wbs-2231500/</a>	-	шт	3
11	Машина для вакуумной упаковки JEJU JDZ-260/PD или аналог	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/weighing-and-packaging-equipment/packaging-equipment/machine-for-vacuum-packaging-mini-jumbo/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/weighing-and-packaging-equipment/packaging-equipment/machine-for-vacuum-packaging-mini-jumbo/</a>	-	шт	1
СКЛАД					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный 1800x600x850	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-wall/buffet-production-trim-the-wbs-2231500/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-wall/buffet-production-trim-the-wbs-2231500/</a>	-	шт	2

2	Весы настольные электронные CAS SW-5W	<a href="http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-display/">http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-display/</a>	-	шт	1
3	Холодильная камера	<a href="http://www.polair.com/catalog/holodylnye_kamery/3301/">http://www.polair.com/catalog/holodylnye_kamery/3301/</a>	-	шт	1
4	Морозильный шкаф	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/freezing-cabinets/wardrobe-freezing-ee-07-stainless-steel-sv107-g/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/freezing-cabinets/wardrobe-freezing-ee-07-stainless-steel-sv107-g/</a>	-	шт	1
5	Стол производственный 1800x600x850	<a href="http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1">http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1</a>	-	шт	1
6	Смеситель холодной и горячей воды	на усмотрение организатора	-	шт	1
7	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	<a href="http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html">http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html</a>	-	шт	3
8	Ножи поварские	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/knives/Profi_Luxstahl/knife-povarskaya-8-200mm-profi-luxstahla-8000/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/knives/Profi_Luxstahl/knife-povarskaya-8-200mm-profi-luxstahla-8000/</a>	-	шт	3
9	Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая,	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh18-red-polypropylene/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh18-red-polypropylene/</a>	-	шт	1

10	Корзина для мусора	на усмотрение организатора	-	шт	3
11	Стул	на усмотрение организатора	-	шт	2
12	Контейнер для продуктов	на усмотрение организатора	-	шт	12
ДЕГУСТАЦИОННАЯ 1					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный , 1800x880x760	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/">http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/</a>	-	шт	2
2	Стул	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_met_al2/tulipan/">http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_met_al2/tulipan/</a>	-	шт	5
3	Корзина для мусора	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18-l/p/382415/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18-l/p/382415/</a>	-	шт	1
4	Вилки нерж	на усмотрение организатора	-	шт	30
ДЕГУСТАЦИОННАЯ 2					

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный , 1800x880x760	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/">http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/</a>	-	шт	1
2	Стул	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_met_al2/tulipan/">http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_met_al2/tulipan/</a>	-	шт	5
3	Корзина для мусора	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18-1/p/382415/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18-1/p/382415/</a>	-	шт	1
4	Вилки нерж	на усмотрение организатора	-	шт	30

## КОМНАТА ИЛИ ЗОНА ЭКСПЕРТОВ

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный 1800x880x760	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/">http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/</a>	-	шт	2
2	Стул	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_met_al2/tulipan/">http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_met_al2/tulipan/</a>	-	шт	25

3	Вешалка 153x74x179	<a href="http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka-napolnaya-attache-kr-10-l-na-5-person-chernaya/p/255254/">http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka-napolnaya-attache-kr-10-l-na-5-person-chernaya/p/255254/</a>	-	шт	1
4	Корзина для мусора	<a href="http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18-l/p/382415/">http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18-l/p/382415/</a>	-	шт	2
5	Проектор BenQ W1070+	<a href="http://www.komus.ru/katalog/tekhnika/ofisnaya-tekhnika/proektsionnoe-oborudovanie/multimedia-proektory/proektor-benq-w1070-/p/503207/">http://www.komus.ru/katalog/tekhnika/ofisnaya-tekhnika/proektsionnoe-oborudovanie/multimedia-proektory/proektor-benq-w1070-/p/503207/</a>	-	шт	1
6	Моноблок Lenovo IdeaCentre 300-23, FOBY001NRK	<a href="http://www.notik.ru/goods/47619.htm">http://www.notik.ru/goods/47619.htm</a>	-	шт	1
7	Кюосера FS- C8520MFP (1102MZ3NL0)	<a href="http://compyou.ru/MFP/71621-MFU-4v1-Kyocera-FS-C8520MFP-1102MZ3NL0-puskovoy-komplekt-v-komplekte.html?&amp;utm_source=poisk-podbor.ru&amp;utm_medium=cpc">http://compyou.ru/MFP/71621-MFU-4v1-Kyocera-FS-C8520MFP-1102MZ3NL0-puskovoy-komplekt-v-komplekte.html?&amp;utm_source=poisk-podbor.ru&amp;utm_medium=cpc</a>	-	шт	1
8	WI FI доступ в интернет		-	шт	1
9	интерактивная доска SMART BOARD SB480	<a href="https://www.digis.ru/distribution/interactive_whiteboards_edu/10915/">https://www.digis.ru/distribution/interactive_whiteboards_edu/10915/</a>	-	шт	1

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Вешалка	<a href="http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka-napolnaya-attache-kr-10-l-na-5-person-chnaya/p/255254/">http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka-napolnaya-attache-kr-10-l-na-5-person-chnaya/p/255254/</a>	-		1
2	Стол переговорный 880x880x760	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/">http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/</a>	-		1
3	Стул	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metal2/tulipan/">http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metal2/tulipan/</a>	-		12
<b>КОМНАТА ХРАНЕНИЯ ТУЛБОКСОВ</b>					
Дополнительные требования/комментарии					
№ п/п	Наименование	Тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Электричество на помещение	380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт			

	проведения ДЭ				
2	Водопровод на 1 пост для участника	Горячая и холодная			
3	Канализация для мытья жирной посуды				
3	Склад	380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт			
5	Все двери должны быть оборудованы замками				



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

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (тыс. руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:	
1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения	319,2
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО	303,5
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией образовательной программы	2,0
4. Затраты на приобретение транспортных услуг	2,0
5. Затраты на организацию учебной и производственной практики	0,2
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения	9,5
Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения	2,0
Затраты на общехозяйственные нужды	
1. Затраты на коммунальные услуги	160,8
2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги	12,3
3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)	19,5
4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися	128,0
Итого	1,0
	480,0

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

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