



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение

«Брянский техникум питания и торговли»

Образовательная программа подготовки специалистов  
среднего звена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ БТПИТ

Л.В. Мантула

Приказ № 236 от 17.06.2024 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(ППССЗ)**

**по специальности среднего профессионального образования**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

Образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики: преподаватели и мастера производственного обучения ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Программа утверждена приказом директора № 236 от 17.06.2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	
	1.1. Аннотация	
	1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
	1.3. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы	
	1.4. Требования к поступающим на обучение	
	1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации	
	1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	
	1.7. Распределение обязательной и вариативной частей программы	
<b>2.</b>	<b>ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
	2.1. Перечень общих компетенции	
	2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности	
<b>3.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПРОГРАММЫ</b>	
	3.1. Спецификация профессиональных компетенций	
	3.2. Спецификация общих компетенций	
<b>4.</b>	<b>МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	
	4.1. Учебный план	
	4.2. Календарный учебный график	
	4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	
	4.4. Условия реализации образовательной программы	
	4.4.1. Кадровое обеспечение образовательной программы	
	4.4.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	
	4.4.3. Оснащение площадки для демонстрационного экзамена	
	4.4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение	
<b>5.</b>	Приложения	
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>		
Приложение 1.	Учебный план	
Приложение 2.	Календарный учебный график	
Приложение 3.	Рабочие программы:	
	ОД.01	Русский язык
	ОД.02	Литература
	ОД.03	История
	ОД.04	Обществознание
	ОД.05	География
	ОД.06	Иностранный язык
	ОД.07	Математика
	ОД.08	Информатика
	ОД.09	Физическая культура
	ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОД.11	Физика
	ОД.12	Химия
	ОД.13	Биология
	ЭК.01	Основы проектной деятельности
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Химия

	ЕН.02	Экологические основы природопользования	
	ЕН.03	Математика	
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
	ОП.04	Организация обслуживания	
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОП.08	Охрана труда	
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
Приложение 4.		Рабочая программа по учебной практике	
		Рабочая программа по производственной практике	
Приложение 5.		Фонды оценочных средств	
Приложение 6.		Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 7.		Программа профессионального воспитания и социализации студентов Перспективный план воспитательной работы.	
Приложение 8.		Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	

# 1. ОБЩЕПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Аннотация

Содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется программой подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828);

– Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023);

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

– Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также привыборе формы методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## 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, общественное питание и пр.)

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению **основных видов деятельности,** согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

*Выполнение работ по профессии Пекарь 16472*

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.

### **1.3. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы**

Образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» (далее – ГАПОУБТПИТ) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы составляют:

– Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями на 4 августа 2023 года (далее – Федеральный закон об образовании);

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), с изменениями на 12 августа 2022 года;

– Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2023 года N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО разработанные ФРАУ «ФИРО» от 25.02.2015 года;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828)

– приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167, с изменениями на 20.12.2022г.) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211, с изменениями на 19.01.2023г.);

- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- приказ Минпросвещения России и Министерства науки и высшего образования России от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
- Устав техникума;
- Положение об основных профессиональных образовательных программах;
- Положение о Государственной итоговой аттестации;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о практической подготовке студентов.

#### **1.4. Требования к поступающим на программу**

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.) и представить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

- гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;
- иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7 квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. №99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом; 4 фотографии.

#### **1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации**

Сроки получения образования по образовательной программе в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

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

### 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Выполнение работ по профессии Пекарь 16472	Пекарь

### 1.7. Распределение обязательной и вариативной части образовательной программы

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

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30%) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.



Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, ред. от 12.08.2022г.). Учебный план, в части общеобразовательного цикла, содержит 13 общеобразовательных дисциплин (ОД), элективный курс – основы проектной деятельности. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального творческого проекта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено на 1 и 2 курсах обучения. Освоение общеобразовательных дисциплин завершается промежуточной аттестацией: в форме экзамена по русскому языку, математике, обществознанию, физике; в форме дифференцированных зачетов (зачетов) по остальным дисциплинам. На 2 курсе, в рамках часов дисциплины Безопасность жизнедеятельности организуются учебные сборы для юношей в количестве 36 часов.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 46 часов и направлен на углубление знаний обучающихся по соответствующим дисциплинам; объем времени, отведенный на математический и общий естественно-научный цикл увеличен на 8 часов, за счет которых и за счет перераспределения остальных часов введена дисциплина ЕН.03 Математика, направленная на улучшение счетных и аналитических навыков студентов; объем времени, отведенный на общепрофессиональный учебный цикл увеличен на 180 часов и направлен на расширение и углубление знаний студентов по основным дисциплинам; объем времени, отведенный на профессиональные модули увеличен на 1062 часа и направлен на углубление знаний и практических навыков обучающихся.

Профессиональный модуль Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусматривает освоение рабочей профессии 12901 Кондитер, рекомендуемой ФГОС по специальности.

Предусмотрено выполнение двух курсовых работ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента.

## 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 должен обладать общими компетенциями:

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 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 образовательную программу должен обладать профессиональными компетенциями:

**ВД1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

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

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

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

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

**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**

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

**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.**

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.

**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**

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.

**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**

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.

**ВД6. Организация контроля текущей деятельности подчиненного персонала.**

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

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

ПК6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК6.4. Осуществлять организацию контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**ВД7. Выполнил работу по профессии Пекарь 16472**

ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 7.3. 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 7.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.6. Осуществлять разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 2.3. Рабочая квалификация

Профессии рабочего, должности служащего, рекомендуемые к освоению в рамках образовательной программы:

Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (с изменениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 27.06.2014 № 695	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16675	Повар
12901	Кондитер
16472	Пекарь

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

ВД 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
ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <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 продукции на предприятиях питания.</li> <li>- основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства</li> <li>- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</li> <li>- способы формирования инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</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>- ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> </ul>	<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>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья</li> </ul>
организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</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>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья</li> </ul>

	<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды;</p> <p>- виды, назначение, правила применения безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</p> <p>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>- виды кухонных ножей и их назначение</p>
<p>оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работникам и бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты прямой ке хранения кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</p>	

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

Спецификация 1.2

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

Действия	Умения	Знания
<p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>- безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф,</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям;</li> <li>- определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки;</li> <li>- производить обработку регионального, редкого экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</li> <li>- нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</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 формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</li> </ul>
упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшего использования с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</li> <li>- выбирать, рационально использовать материалы,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</li> <li>- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</li> </ul>
хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи		



	<p>посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;</li> <li>- контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</li> <li>- контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</li> <li>- безопасно использовать оборудование для упаковки</li> </ul>	
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p>		

### Спецификация 1.3

<p>ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>		
<p><b>Действия</b></p> <p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказом</p>	<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные</li> </ul>	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом;</li> <li>- современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>

	<p>способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную из рыбы;</li> <li>- владеть техникой: выделения зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>
<p>порционирование (комплектование), упаковка вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом микрокоммерциализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям микрокоммерциализации хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>
<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции 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><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.</p>		

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

#### Спецификация 1.4

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Действия	Умения	Знания
поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов	<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, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- технического оснащения, квалификации поваров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд современные способы хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;</li> <li>- новые методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами;</li> <li>- принципы подбора пряностей и приправ;</li> </ul>
разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката;</li> <li>- соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать проработку</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</li> <li>- принципы организации проработки рецептов</li> </ul>

	<p>продуктов полуфабрикатов и корректировать рецептуру;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать разработанную рецептуру;</li> <li>- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа</li> </ul>	
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p>		

**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

<p>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</p>		
Действия	Умения	Знания
<p>ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку 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 организации питания;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</li> <li>- нормативно-техническая документация, используемая при</li> </ul>
<p>распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</li> <li>- нормативно-техническая документация, используемая при</li> </ul>

	<p>процесс работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> </ul>	<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья;</li> <li>- правила оформления заявки на склад;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>
<p>организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выборы рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны</li> </ul>	
<p>оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты примолей хранения кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.

Тепловое оборудование: плита электрическая (с индукционным нагревом) по конфорки на обучающегося, парокорневектомат, конвекционная печь, сковорода «Вок», гриль сковорода, гриль саломандр, фритюрница, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

## Спецификация 2.2

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Действия	Умения	Знания
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <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>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству супов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов</li> </ul>
приготовление супов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- варить концентрированный бульон (консоме);</li> <li>- варить суп-гуляш;</li> <li>- осветлять бульоны различными методами;</li> <li>- смешивать и доводить до готовности ингредиенты супа;</li> <li>- протирать основные продукты и ингредиенты супа в пюреобразную массу;</li> <li>- проваривать и доводить до нужной консистенции супы-пюре;</li> <li>- заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примерные нормы выхода сложных супов;</li> <li>- методы приготовления сложных супов, способы комбинирования,</li> <li>- температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- томитьовощные супы с крупами в горшочках;</li> <li>- готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы;</li> <li>- определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи;</li> <li>- готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию супов сложного приготовления (ПС)</li> </ul>	
--	---	--

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.

Тепловое оборудование: плита электрическая (с индукционным нагревом) по конфорки на обучающегося, парокорневтомат, конвекционная печь, сковорода «Вок», гриль сковорода, гриль саламандр, фритюрница, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6 л, 0,8л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

Спецификация 2.3

ПК2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		
Действия	Умения	Знания
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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, соусов сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- основные критерии оценки качества заготовок для соусов,</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок</li> </ul>

	<p>продукты для приготовления горячих соусов</p>	<p>сложным горячим соусам варианты их использования;</p>
<p>приготовление соусных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты, муку;</li> <li>- подпекать овощи без жира;</li> <li>- применять различные методы разведения мучной пассеровки;</li> <li>- нагревать и перемешивать на водяной бане яично-масляную смесь до загустения;</li> <li>- растирать яйца и яичные желтки с добавлением жидкости и других ингредиентов;</li> <li>- уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- готовить концентрированные бульоны;</li> <li>- готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>- охлаждать,</li> <li>- обеспечивать температурный режим временной режим размораживания заготовок для сложных горячих с учетом требований к безопасности готовой продукции</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 горячих соусов;</li> <li>- коррекция цветовых оттенков;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов;</li> <li>- виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при приготовлении;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- основные соусные предпочтения и методы приготовления</li> </ul>
<p>приготовление горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</li> <li>- рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять органолептическими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов;</li> <li>- определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами;</li> </ul>	<p>региональных и авторских горячих соусов</p>



	<p>- готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</p> <p>- организовывать приготовление, оформление и презентацию соусов сложного приготовления (ПС)</p>	
хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	<p>- обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов;</p> <p>- проверять качество готовых соусов перед отпуском на раздачу;</p> <p>- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований безопасности готовой продукции;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов;</p> <p>- разогревать соусы с учетом требований безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры;</p> <p>- эстетично упаковывать соусы для транспортирования</p>	

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.

Тепловое оборудование: плита электрическая (с индукционным нагревом) по конфорки на обучающегося, парокорневектомат, конвекционная печь, сковорода «Вок», гриль сковорода, гриль саломандр, фритюрница, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

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
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, 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>
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 овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд из овощей и грибов с учетом заказа:</li> <li>- бланшировать артишоки;</li> <li>- варить овощи в вакууме;</li> <li>- припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости;</li> <li>- протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами;</li> <li>- взбивать горячую овощную массу;</li> <li>- отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов;</li> <li>- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов;</li> <li>- техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических;</li> <li>- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой,</li> </ul>

	<p>золотистой корочки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить на пару фаршированные овощи;</li> <li>- формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы;</li> <li>- жарить овощи в «Вок»;</li> <li>- жарить овощи в жидком тесте во фритюре;</li> <li>- варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей;</li> <li>- готовить овощные рулеты;</li> <li>- томить овощи в горшочке;</li> <li>- производить холодное и горячее копчение овощей;</li> <li>- готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции;</li> <li>- затягивать блюда из овощей и грибов сливками;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов;</li> <li>- определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС)</li> </ul>	<p>корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров</li> </ul>

		<p>сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>приготовление блюд гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; - доводить до вкуса, нужной консистенции;</li> <li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- <i>организовывать и проводить приготовление блюд с проростками (ФК);</i></li> <li>- <i>готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></li> <li>- <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
<p>хранение и отпуск блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых</li> </ul>	

<p>гарнировизовощей,грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>блюдивозовощей,грибов,круп, бобовых,макаронныхизделий передотпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать, сервироватьи оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронныхизделийдляподачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдениемтребованийпо безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечиватьправильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей,грибов,круп,бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- охлаждатьизамораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда, и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- разогреватьсложныеблюдаи гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделийсучетомтребованийк безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетичноупаковыватьна вынос,длятранспортирования</li> </ul>	
<p>ведение расчетов с потребителямиприотпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителямиприотпуске продукцииисприлавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитыватьстоимость;</li> <li>- вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарнировизовощей,грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- пользоватьсяконтрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; приниматьоплатуналичными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> <li>- составлятьотчетпоплатежам;</li> <li>- поддерживатьвизуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владетьпрофессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных горячих блюд и гарниров из овощей,грибов,круп,бобовых, макаронных изделий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделийразнообразногоассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правилаторговли;</li> <li>- видыоплатыпоплатежам;</li> <li>- видыиххарактеристикаконтрольно-кассовых машин;</li> <li>- видииправилаосуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителейприоплатеналичными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственностизаправильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правилаобщенияспотребителями;</li> <li>- базовыйсловарныйзапасна иностранном языке;</li> <li>- техникаобщения,ориентированная на потребителя</li> </ul>

	-разрешать проблемы в рамках своей компетенции	
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая (с индукционным нагревом) по конфорки на обучающегося, парокорневтомат, конвекционная печь, сковорода «Вок», гриль сковорода, гриль саломандр, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.</p>		

## 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
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 продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</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 учетом заказа;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

	<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>приготовление сложных горячих блюд из яиц</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- жарить основным способом с добавлением других ингредиентов;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить;</li> <li>- фаршировать, запекать;</li> <li>- определять степень готовности блюд из яиц;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS);</li> <li>- готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц;</li> <li>- правила их выбора с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости и свежих яиц и яичного порошка</li> </ul>
<p>приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру, выход порции блюд из творога, сыра сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, региональными особенностями;</li> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию;</li> <li>- классификацию творога по содержанию жира;</li> <li>- основные характеристики и вкусовые</li> </ul>

	<p>с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- протирать и прессовать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере;</li> <li>- жарить сыр основным способом;</li> <li>- взбивать измельченный сыр сырную массу;</li> <li>- формовать из сырной массы шарики;</li> <li>- панировать и жарить во фритюре шарики из сырной массы;</li> <li>- расплавлять сыр для приготовления жидкого фондю;</li> <li>- обмакивать в жидкое фондю сыр, гренки, овощи и грибы;</li> <li>- варить измельченный сыр в «водяной бане» с непрерывным помешиванием;</li> <li>- производить холодное горячее копчение сыра;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> <li>- определять степень готовности блюд из творога, сыра;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- <i>готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></li> <li>- <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС)</i></li> </ul>	<p>особенности региональных сыров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству различных видов сыров, творога;</li> <li>- правила хранения различных видов сыров и творога;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам;</li> <li>- основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира;</li> <li>- особенности приготовления блюд из творога, сыра;</li> <li>- варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей</li> </ul>
<p>приготовление горячих блюд сложной технологии из муки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки в соответствии с заказом: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания, растягивания теста;</li> <li>- формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде;</li> <li>- готовить мучные блюда из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;</li> <li>- методы приготовления мучных блюд</li> </ul>



	<p>разных видов муки сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, блинов гурьевских, пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, хачапури, листовых (больших праздничных) пирогов, мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы, штруделей с фаршами и сладкими начинками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов;</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто;</li> <li>- нарезать лапшу домашнюю вручную или механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность);</li> <li>- использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста;</li> <li>- разогревать СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление</li> </ul>	<p>из разных видов муки сложных изделий из теста в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности</li> </ul>
--	--	--

	<i>презентацию горячих блюд сложной технологии из муки (ПС)</i>	
хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<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> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента,</li> <li>- правила заполнения этикеток</li> </ul>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	<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; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент цен на горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды их характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная</li> </ul>

	сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	на потребителя
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая (с индукционным нагревом) по конфорки на обучающегося, парокорневтомат, конвекционная печь, сковорода «Вок», гриль сковорода, гриль саламандр, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p>		

## Спецификация 2.6

<p>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</p>		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<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 рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с заказом;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, правила выбора;</li> <li>- основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

<p>приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания:</li> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбы целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбы целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать гарниры мизе;</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> <li>- готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
--	---	--

	<p><i>национальных кухонь (WS);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС)</li> </ul>	
<p>хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания,</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи, составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день;</li> <li>- принятия платежей;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды характеристик контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды правил осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная</li> </ul>

	из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	на потребителя
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая (с индукционным нагревом) по конфорки на обучающегося, парокорневтомат, конвекционная печь, сковорода «Вок», гриль сковорода, гриль саламандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p>		

## Спецификация 2.7

<p>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</p>		
Действия	Умения	Знания
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

	изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	
приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <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 рублевой 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 над огнем, 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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>

	<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS)</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС)</li> </ul>	
<p>хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать, 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;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования;</li> <li>- 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;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</li> </ul>



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

**Материально-технические ресурсы:**

Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.

Тепловое оборудование: плита электрическая (с индукционным нагревом) по конфорки на обучающегося, парокорневтомат, конвекционная печь, сковорода «Вок», гриль сковорода, гриль саломандр, фритюрница, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

Спецификация 2.8

<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, бредовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ профиля концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов.</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для</li> </ul>

<p>потребителей</p>	<p>различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов, технического оснащения, квалификации поваров;</li> <li>- определение выхода порции в форме, методу и способу обслуживания;</li> <li>- определение соответствия оформления способу подачи</li> </ul>	<p>приготовления блюд и современные способы хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение, заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд;</li> <li>- принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;</li> <li>- особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;</li> <li>- теория совместимости продуктов;</li> <li>- теория кулинарного декора; - способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;</li> <li>- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;</li> <li>- особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;</li> <li>- принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;</li> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</li> <li>- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;</li> <li>- принципы создания образа блюда;</li> <li>- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).</li> <li>- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;</li> <li>- примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;</li> <li>- современная ресторанная посуда, назначение;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;</li> <li>- современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</li> </ul>
<p>разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- подбирать цветовую гамму продуктов, 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 блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- подбирать соус и гарнир к блюду;</li> <li>- организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда;</li> <li>- определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;</li> <li>- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда;</li> <li>- выбирать посуду для подачи блюда;</li> <li>- анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо;</li> <li>- изменять рецептуру блюда с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- системы ценообразования на блюда;</li> <li>- факторы, влияющие на цену блюд;</li> </ul>
<p>ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на разработанное блюдо;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюда;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- системы ценообразования на блюда;</li> <li>- факторы, влияющие на цену блюд;</li> </ul>

<p>том числе авторских, брендовых, региональных; разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</li> <li>- проводить расчеты в программе Excel;</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг расходов, связанных с приготовлением блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания;</li> <li>- методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рекомендации по оформлению рецептов 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>совершенствование рецептов 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 рецептов;</li> <li>- примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.  <b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.  <b>Механическое оборудование:</b> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.  <b>Тепловое оборудование:</b> плита электрическая (с индукционным нагревом) по конфорки на обучающемся, парокорневтомат, конвекционная печь, сковорода «Вок», гриль сковорода, гриль саломандр, фритюрница, микроволновая печь.  <b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b> овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки  <b>Оборудование для мытья посуды:</b> машина посудомоечная.</p>		

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

**ВДЗ.** Приготовление, оформление и подготовка как 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
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 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)</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 технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</li> </ul>
организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

	соответствия инструкциям и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты в мойке хранения кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.  <u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания  <u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь.  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  <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> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6л, 0,8л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p>		

### Спецификация 3.2

ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправку с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> </ul>	<p>заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
<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 растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</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 разнообразного ассортимента, 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками и 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 вкуса холодных соусов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования;</li> <li>- организовывать процесс приготовления блюд национальной кухни (ФК);</li> <li>- применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</li> </ul>	<p>заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p>
<p>организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать соусы с применением мерного инвентаря с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании, выдерживать температуру подачи;</li> <li>- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>- творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов;</li> <li>- методы сервировки и подачи соусов на стол;</li> <li>- способы оформления тарелки соусами;</li> <li>- температура подачи соусов;</li> <li>- правила хранения готовых соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов;</li> <li>- правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.  <b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки,</p>		

охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.  
**Механическое оборудование:** блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания  
**Тепловое оборудование:** плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь.  
**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  
**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная.  
**Вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  
**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** венчик, гасроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска из нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

### Спецификация 3.3

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Действия	Умения	Знания
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <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>- организовывать их хранение продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление салатов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</li> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;</li> </ul>



	<p>рыбные продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента</li> </ul> <p><i>- организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i></p> <p><i>- применять современные технологии методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент приправ используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа;</li> <li>- <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i></li> </ul>
хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования,</li> <li>- варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правила хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать и вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</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> <li>- поддерживать визуальный</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент салатов сложного ассортимента на день принятия платежей, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды характеристик контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды правил осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме</li> </ul>

	контактс потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весомизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.  <b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.  <b>Механическое оборудование:</b> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания  <b>Тепловое оборудование:</b> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь.  <b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  <b>Оборудование для мытья посуды:</b> машина посудомоечная.  <b>Вспомогательное оборудование:</b> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <b>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</b> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска из нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6 л, 0,8л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p>		

#### 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>
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, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять	- 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

	<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	
<p>приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>- изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>- подбирать способы бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>- готовить квашеную капусту;</p> <p>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>- фаршировать шляпки грибов;</p> <p>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле и без;</p> <p>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>- вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</p> <p>- определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>- методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>- <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС);</i></p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и 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>- правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</p> <p>- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с 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>посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i></li> <li>- <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></li> </ul>	
<p>хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодные закуски сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи канапе, холодные закуски сложного ассортимента;</li> <li>- хранить канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом требований к 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования, упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать и вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать плату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды характеристик контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.</p>		

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

### Спецификация 3.5

ПК3.5. 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
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 рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа,</li> </ul>

	<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> </ul> <p><i>- организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i></p> <p><i>- применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></p>	<p>кулинарных свойств рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p><i>- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
<p>хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- 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;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> </ul>

	<p>требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа</li> </ul>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать вестичует реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</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> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правил торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды характеристик контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

Спецификация 3.6

ПКЗ.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
контроль за подготовкой основных продуктов и	- контролировать наличие, хранение и расход запасов,	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на

<p>дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</li> </ul>	<p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</li> </ul>
<p>приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы крупного куска мяса;</li> <li>- заливать поросенка в целом виде;</li> <li>- глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде;</li> <li>- глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд;</li> <li>- отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда;</li> <li>- готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты в ручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС);</i></li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>



	<p>форм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий закусок;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i></li> <li>- <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></li> </ul>	
хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</li> </ul>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать и вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> </ul>

<p>продукции прилавка/раздачи</p>	<p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>-правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды характеристика контрольно-кассовых машин; -виды правил 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>
-----------------------------------	--	--

**Материально-технические ресурсы:**  
**Весоизмерительное оборудование:** весы настольные электронные.  
**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.  
**Механическое оборудование:** блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания  
**Тепловое оборудование:** плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь.  
**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  
**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная.  
**Вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  
**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6л, 0,8л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

### Спецификация 3.7

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, трендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
Действия	Умения	Знания
<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; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации</p>	<p>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии и приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов; - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд современные способы хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и</p>

	<p>питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>-технического оснащения, квалификации поваров</p>	<p>прочее;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- особенности праздничных ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- теория совместимости продуктов, теория кулинарного декора;</li> <li>- способы приемы декорирования тарелки для подачи блюда;</li> <li>- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;</li> <li>- особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;</li> <li>- принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;</li> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</li> <li>- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;</li> <li>- принципы создания образа блюда;</li> <li>- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции);</li> <li>- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;</li> <li>- примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к разным блюдам;</li> <li>- современная ресторанная посуда, назначение;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- влияние концепции ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;</li> <li>- современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</li> </ul>
<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 блюда;</li> <li>- подбирать цветовую гамму продуктов 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;</li> <li>- определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;</li> <li>- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</li> <li>- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;</li> <li>- принципы создания образа блюда;</li> <li>- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции);</li> <li>- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;</li> <li>- примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к разным блюдам;</li> <li>- современная ресторанная посуда, назначение;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- влияние концепции ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;</li> <li>- современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</li> </ul>
<p>ведение расчетов, необходимых</p>	<p>-рассчитывать цену на</p>	<p>-рекомендации по разработке</p>

<p>при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски</p>	<p>разработанное блюдо;  - рассчитывать энергетическую ценность блюда, изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;  - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;  - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;  - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;  - производить расчеты в программе Excel;  - составлять понятные привлекательные описания блюд;  - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг расходов, связанных с приготовлением блюд</p>	<p>рецептур блюд и кулинарных изделий;  - системы ценообразования блюд;  - факторы, влияющие на цену блюд;  - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания;  - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  - методы расчета ассортимента, выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  - 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;  - выбирать формы и методы презентации блюда;  - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;  - владеть профессиональной терминологией</p>	<p>- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;  Правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выхода, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</p>	<p>- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;  - методы совершенствования рецептур;  - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный смочной ванной, стеллаж передвижной, моечная

ваннадвухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, емкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситечек 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

**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
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 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 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) приготовления 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 документация, используемая при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов виды назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов,</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 технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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) приготовления 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 документация, используемая при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов виды назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов,</li> </ul>
организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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) приготовления 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 документация, используемая при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов виды назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов,</li> </ul>

	пожарной безопасности, охраны труда	напитков сложного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты прямойке хранения кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для citrusовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, кофе молка, миксер для коктейлей  
Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, кофе машина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор соейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

Спецификация 4.2

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Действия	Умения	Знания
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктова производства,</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур (WS)</li> </ul>
приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- проверять качество и соответствие продуктов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов</li> </ul>



	<p>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>- карамелизировать фрукты до светло-золотистого цвета;</li> <li>- взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами;</li> <li>- взбивать яичный 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 изнутри;</li> <li>- размазывать и выпекать тесто «тюлип»;</li> <li>- использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»;</li> <li>- определять степень приготовления;</li> <li>- <i>демонстрировать креативность и инновации (WS);</i></li> <li>- <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>- <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>- <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания (WS)</i></li> </ul>	<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></li> <li>- <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></li> <li>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i></li> </ul>
<p>хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов</li> </ul>

	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 и горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент цен на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей;</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>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, кофе-молка, миксер для коктейлей</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, кофе-машина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), ховоли (оборудование для варки кофе на песке)</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> венчик, гастроремкости из нержавеющей стали, лопатки</p>		

(металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

### 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
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать хранение в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья продуктов;</li> <li>- возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур (WS)</li> </ul>
приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом заказа;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- правила их выбора с учетом заказа;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>

	<p>напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе на плитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на пестике;</li> <li>- обжаривать зерно 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>	<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>
хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<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 напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент цен на холодных и горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.</p>		

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для citrusовых, процессор кухонный, привод универсальный механизма для нарезки, протирания, взбивания, кофе молка, миксер для коктейлей

Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, кофе машина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющая сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

#### Спецификация 4.4

ПК4.4. 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
поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	<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, технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов, квалификации поваров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</li> <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 холодных и горячих десертов, напитков 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта;</li> </ul>

	<p>вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</p> <p>-комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p>	<p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- органолептически способы определения готовности;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>- <i>особенности национальных традиций (WS);</i></p> <p>- <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></p> <p>- <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></p> <p>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазонов техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i></p>
<p>ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</p> <p>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, правила заполнения этикеток</p>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, кофе-молка, миксер для коктейлей</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорок на обучающемся, микроволновая печь, кофе машина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), ховоли (оборудование для варки кофе на песке)</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p>		

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситечек 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

**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
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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы контроля качества продуктов перед их использованием в</li> </ul>
распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера	<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 рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства;</li> <li>- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество</li> </ul>

		приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки
организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правил эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты примойке и хранения кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</li> </ul>	
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.  <b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина  <b>Механическое оборудование:</b> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина  <b>Тепловое оборудование:</b> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф  <b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  <b>Оборудование для мытья посуды:</b> машина посудомоечная.</p>		



Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

## Спецификация 5.2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Действия	Умения	Знания
контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</li> <li>- контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
приготовление отделочных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание,</li> </ul>	

	<p>смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание;</p> <p>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
хранение отделочных полуфабрикатов	<p>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для citrusовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тостораскаточная машина</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6л, 0,8л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p>		

### Спецификация 5.3

<p>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</p>		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

	<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья продуктов</li> </ul>
<p>приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаресдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла;</li> <li>- замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей;</li> <li>- замешивать специальное пресное тесто для крашений;</li> <li>- разделять и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей;</li> <li>- оформлять изделия дрожжевыми специальным пресным тестом;</li> <li>- производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и хлебобулочных изделий на листах и в формах и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента,</li> <li>- правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>

	<p>праздничный хлеб соблюдением температурного режима и влажности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	
<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- 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;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.  <b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки,</p>		

охлаждаемый прилавок-витрина  
**Механическое оборудование:** блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для citrusовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина  
**Тепловое оборудование:** плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающего, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф  
**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  
**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная.  
**Вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  
**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

#### 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

Действия	Умения	Знания
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</li> <li>- организовывать хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление мучных кондитерских изделий сложного	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного</li> </ul>

<p>ассортимента</p>	<p>способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка;</li> <li>- добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без;</li> <li>- растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками;</li> <li>- подогреть миндальную массу на водяной бане;</li> <li>- смешивать миндальную массу с мукой;</li> <li>- наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка;</li> <li>- перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто;</li> <li>- 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;</li> <li>- распускать мед на водяной бане с добавлением соды;</li> <li>- соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции;</li> <li>- раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы;</li> <li>- замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного</li> </ul>	<p>ассортимента, правил их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>
---------------------	--	---

	<p>масла;  замешивать тесто «тюлип»; -  выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности;  - определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий;  - охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия;  - дополнительно отделять сложные мучные кондитерские изделия;  - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</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;  - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  - правила заполнения этикеток</p>
<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции 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><b>Материально-технические ресурсы:</b>  Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.  Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.  Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина  Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный,</p>		

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина  
Тепловоеоборудование:плитыэлектрические(с индукционным нагревом)по2конфоркинаобучающемся, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф  
Оборудование для упаковки,оценки качества и безопасности пищевыхпродуктов: овоскоп,нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  
Оборудованиедлямытьяпосуды:машинапосудомоечная.  
Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварскаятройка», набор разделочных досок (пластик): желтая , синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6 л , 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

### Спецификация5.5

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания
----------	--------	--------



<p>контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</li> <li>- организовывать хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- создавать конфеты различными способами в зависимости от размера и характера начинки (WS);</li> <li>- изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</li> <li>- презентовать свои шоколадные изделия (WS);</li> <li>- декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д;</li> <li>- производить конфеты нужного веса и размера (WS);</li> <li>- изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</li> <li>- использовать красители при работе с шоколадом (WS);</li> <li>- окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья продуктов;</li> <li>- возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</li> <li>- особенности национальных традиций (WS)</li> <li>- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- типы, качества и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> <li>- технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>- визуальное воздействие форм (WS);</li> <li>- техники и методы формования и окрашивания (WSR);</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПЦ);</li> <li>- художественное воздействие презентационного изделия (WS);</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПЦ);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS)</li> </ul>
<p>приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>- виды, назначение и правила</li> </ul>

	<p>питания:-подготавливать продукты;</p> <p>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную 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; - 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>- <i>готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации,</i></p> <p>- <i>готовить полный ассортимент антреме,</i></p> <p>- <i>готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями;</i></p> <p>- <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление,</i></p> <p>- <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет,</i></p> <p>- <i>производить и презентовать</i></p>	<p>безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>- <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS)</i></p> <p>- <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техники методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и тиффуров (WS);</i></p> <p>- <i>виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и тиффуров (WS);</i></p> <p>- <i>использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</i></p> <p>- <i>специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и тиффуров (WS);</i></p> <p>- <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></p> <p>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапозонтехник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i></p>
--	---	--

	<p><i>ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания ингредиентов</i></p> <p><i>Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования</i></p>	
<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>- <i>подавать торты, гагои антреме, максимально эффектно, в соответствии с условиями обслуживания (WS)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>- <i>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</i></li> <li>- <i>воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS)</i></li> <li>- <i>хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WS)</i></li> </ul>
<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать плату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> <li>- <i>учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент цен на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды характеристик контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций; 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; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> <li>-- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WS);</i></li> <li>- <i>назначение, правила использования</i></li> </ul>

		<i>применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</i>
<b>Материально-технические ресурсы:</b>		
<u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.		
<u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина		
<u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина		
<u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф		
<u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки		
<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> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка		

## 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		
Действия	Умения	Знания
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 форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- технического оснащения, квалификации поваров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее популярны в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий современные способы их хранения;</li> <li>- непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее;</li> <li>- новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии</li> </ul>

<p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий;</li> <li>- анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</li> </ul>	<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности праздничных ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- теория совместимости продуктов;</li> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на 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> </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 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>

	- предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд	
Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации изделий; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов	- способы привлечения внимания гостей новыми изделиями в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
Совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- 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.	- тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе <i>- особенности национальных традиций (WS)</i> <i>- художественное оформление презентационного изделия (WS);</i> <i>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i>
<p><b>Материально технические ресурсы:</b> <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина  <u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина  <u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная</p>		

ваннадвухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гасстроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

## ВД6. 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
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 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.</li> <li>- взаимосвязь профиля концепции ресторана и меню.</li> <li>- роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню</li> </ul>
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 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 меню.</li> <li>- обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли.</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 меню и точного описания блюд в меню.</li> <li>- сезонность кухни и ресторанного меню.</li> <li>- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам.</li> <li>- классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков.</li> <li>- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</li> </ul>

	- ограничивать число конкурирующих позиций в меню	
ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</li> <li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания.</li> <li>- рассчитывать цены блюд в программе EXCEL.</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд.</li> <li>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по оформлению меню и формат меню.</li> <li>- системы ценообразования на блюда.</li> <li>- факторы, влияющие на цену блюд.</li> <li>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания.</li> <li>- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</li> <li>- рекомендации по оформлению меню и формат меню.</li> <li>- правила проведения расчетов в программе EXCEL.</li> <li>- программное обеспечение R-Keeper</li> </ul>
презентация нового меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам.</li> <li>- выбирать формы и методы презентации меню.</li> <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>- 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>
совершенствование ассортимента меню	- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	<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>
<b>Материально-технические ресурсы:</b>		
стол письменный, стул, стол преподавателя, стул преподавателя, моноблок, доска интерактивная, проектор шкаф для документов;		

## Спецификация 6.2

ПК6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
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</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</li> </ul>



	<p>исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>организации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 работы принятых решений членам бригады/команды.</li> </ul>
координация деятельности подчиненного персонала	<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>- 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> <li>- конфиденциальность информации на предприятиях питания.</li> </ul>
координация с другими подразделениями, службами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать политику закупок сырья по определению путей его совершенствования;</li> <li>- учитывать факторы влияния внешней, операционной и внутренней среды при установлении заданий для служб снабжения и обслуживания.</li> <li>- выявлять цели и координировать задачи снабжения, производства и услуг обслуживания.</li> <li>- устанавливать требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами ресторана.</li> <li>- координировать финансовые материальные ресурсы логистические процессы;</li> <li>- совершенствовать процедуры контроля эффективности различных служб при производстве и реализации продукции.</li> <li>- контролировать эффективность затрат на закупки и хранение продуктов и предпринимать, при необходимости, соответствующие корректирующие действия;</li> <li>- выявлять совместно со службами снабжения и обслуживания проблемы и анализировать тенденции их возникновения.</li> <li>- оценивать возможные риски в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 некоторой 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 взаимосвязи между подразделениями производства.</li> <li>- методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.</li> <li>- методы эффективного общения в бригаде/команде.</li> <li>- психологические типы характеров работников.</li> <li>- планирования работы.</li> <li>- важность объяснения планов работы 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> </ul>

	<p>области обслуживания на предприятии питания;</p> <p>- совместно с представителями других подразделений принимать решения по оптимизации снабжения и обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 некоторой из обязанностей 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 взаимосвязи между подразделениями производства.</li> <li>- методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.</li> <li>- методы эффективного общения в бригаде/команде.</li> <li>- психологические типы характеров работников.</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  стол письменный, стул, стол преподавателя, стул преподавателя, моноблок, доска интерактивная, проектор  шкаф для документов;</p>		

### Спецификация 6.3

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
Действия	Умения	Знания
<p>проверка уровня обеспеченности ресурсами</p>	<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> </ul>
<p>заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана</p>	<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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие).</li> <li>- основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов</li> </ul>

	<p>количество продуктов при оформлении заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять заказ в письменном виде.</li> <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>(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 формирования инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</li> <li>- график 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> </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> <li>- разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве.</li> <li>- участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания.</li> <li>- инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания.</li> <li>- проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве.</li> <li>- проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании.</li> <li>- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов.</li> <li>- способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</li> <li>- способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов.</li> <li>- последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве.</li> <li>- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.</li> <li>- порядок списания продуктов (потерь при хранении).</li> <li>- программное обеспечение управления запасами на производстве.</li> <li>- личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве.</li> <li>- важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве.</li> <li>- современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</li> </ul>

	<p>продуктов при их хранении на предприятии питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов.</li> <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>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 запасов на производстве.</li> <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> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в проведении инвентаризации запасов;</li> <li>- сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам</li> </ul>	
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  стол письменный, стул, стол преподавателя, стул преподавателя, моноблок, доска интерактивная, проектор  шкаф для документов;</p>		

#### Спецификация 6.4

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Действия	Умения	Знания
<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 должностных обязанностей производственным персоналом;</li> <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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарные правила и нормы (СанПиН);</li> <li>- должностные инструкции, положения по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана;</li> <li>- правила внутреннего трудового распорядка; инструкции по охране труда, инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования; инструкции и мерах пожарной безопасности; типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания;</li> <li>- правила, нормативы учета рабочего времени; стандарты на основе HACCP; ГОСТ ISO 9001-2011;</li> <li>- системы менеджмента качества;</li> <li>- требования квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих</li> </ul> <p>4-е издание, дополненное</p>

	<p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности измерительных приборов;</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве</li> </ul>	
<p>контроль качества выполнения работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции;</li> <li>- выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства;</li> <li>- разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства;</li> <li>- участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции;</li> <li>- инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;</li> <li>- проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;</li> <li>- проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства;</li> <li>- проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства;</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>- выявлять причины возникновения претензий к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объекты контроля качества в предприятиях питания;</li> <li>- рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства;</li> <li>- важность постоянного 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 продукции в предприятиях питания;</li> <li>- основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее);</li> <li>- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</li> <li>- 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;</li> <li>- важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства;</li> <li>- правила проведения контроля качества готовой продукции производства;</li> <li>- документация по контролю качества продукции производства;</li> <li>- важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи;</li> <li>- правила межличностного общения с потребителями;</li> <li>- методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;</li> </ul>

	<p>качество продукции производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбирать среднюю пробу продуктовой готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства;</li> <li>- планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля);</li> <li>- инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства;</li> <li>- использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства;</li> <li>- оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства;</li> <li>- получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства;</li> <li>- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила поведения в конфликтных ситуациях;</li> <li>- правила отбора средней пробы продуктовой готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;</li> <li>- показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований;</li> <li>- анализ результатов лабораторных исследований;</li> <li>- личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства;</li> <li>- важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником;</li> <li>- современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства</li> </ul>
<p>организация текущей деятельности</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 работников по безопасным условиям труда на производстве;</li> <li>- вести документацию по охране труда;</li> <li>- принимать решения в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование, организация, мотивация и контроль текущей деятельности – формирование эффективной политики при организации текущей деятельности;</li> <li>- структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающих при организации текущей деятельности;</li> <li>- методика анализа эффективности работы персонала;</li> <li>- современные тенденции и передовые технологии при организации текущей деятельности</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  стол письменный, стул, стол преподавателя, стул преподавателя, моноблок, доска интерактивная, проектор  шкаф для документов;</p>		

Спецификация 6.5

ПК6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		
Действия	Умения	Знания
планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять необходимость в обучении работников;</li> <li>- выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей;</li> <li>- планировать программы обучения;</li> <li>- планировать организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</li> <li>- виды инструктажей, их назначение;</li> <li>- роль наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>- потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>- личная ответственность работников области обучения и оценки результатов обучения;</li> </ul>
инструктирование, обучение на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать возможность проведения обучения на рабочем месте;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала;</li> <li>- проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения;</li> <li>- проводить мастер-классы для работников;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила составления программ обучения;</li> <li>- способы и формы оценки результатов обучения персонала;</li> <li>- важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников;</li> <li>- основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником;</li> <li>- методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>- принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>- законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</li> </ul>
анализ, оценка результатов обучения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять критерии оценки результатов обучения работников;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте;</li> <li>- оценивать результаты обучения работников по установленным критериям;</li> <li>- отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности;</li> <li>- проводить анализ результатов обучения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии и питания;</li> <li>- современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  стол письменный, стул, стол преподавателя, стул преподавателя, моноблок, доска интерактивная, проектор  шкаф для документов;</p>		

ВД7. Выполнение работ по профессии Пекарь Спецификация

7.1



ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям срока хранения сырья; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
<p>ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<p>- оценить наличие ресурсов; -составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>-регламенты, стандарты в том числе система анализа, оценки управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента; -методы контроля качества продуктов перед их использованием</p>
<p>распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря,</p>	<p>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря</p>	<p>в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -важность постоянного контроля качества при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента работниками производства; -методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента; -основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента; -важность контроля правильного использования оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных изделий</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- сложного ассортимента;</li> <li>способы формирования инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента и последующей проверки вида, назначения, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья готовых хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента</li> </ul>
оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</li> </ul>	
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуская, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная</p>		

машина  
Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф  
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  
Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.  
Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

## Спецификация 7.2

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлеба булочных, мучных кондитерских изделий		
Действия	Умения	Знания
контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</li> <li>- контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>

<p>приготовлениеотделочных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание;</li> <li>- определять степень готовностиотделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводитьдовкуса,требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственныйинвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	
<p>хранениеотделочных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительногохранения;</li> <li>- хранитьсвежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикатыпромышленного производствас учетом требований по безопасностиготовой продукции;</li> <li>- организовывать хранение отделочныхполуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числепромышленногопроизводства требованиякбезопасностихранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правиламаркированияупакованных отделочных полуфабрикатов,правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемыхвизготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оцениватьналичие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,пищевых продуктов,пряностей,приправи других расходных материалов;</li> <li>- осуществлятьихвыборв соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствииинструкциями регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременнооформлять заявку на склад</li> </ul>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и срок их ранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>--правилаоформлениязаявокнасклад;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатацииприборовдляэкспресс оценки качества и безопасности сырья,продуктов,материалов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаряпосуды,используемыхдля порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способыиправилапорционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия,сроки,способыхранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
<p><b>Материальнотехническиересурсы:</b>  <u>Весоизмерительноеоборудование:</u>весынастольныеэлектронные.  <u>Холодильноеоборудование:</u>шкафхолодильный,шкафморозильный,шкафшоковойзаморозкии, охлаждаемый прилавок-витрина  <u>Механическоеоборудование:</u>блендер(ручнойсдополнительнойнасадкойдлявзбивания),слайсер, куттерилибликсер(длятонкогоизмельченияпродуктов),соковыжималкадляцитрусовых, процессор</p>		

кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина  
Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф  
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки  
Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.  
Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей сталь, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор соейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

### Спецификация 7.3

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и хлеба разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента,</li> <li>- правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств</li> </ul>

	<p>питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опарное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без;</p> <p>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>- прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла;</p> <p>- замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей;</p> <p>- замешивать специальное пресное тесто для украшений;</p> <p>- разделять и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей;</p> <p>- оформлять изделия дрожжевыми специальным пресным тестом;</p> <p>- производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и хлебобулочные изделия на листах в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать</p>	<p>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>

	<p>(комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпускана вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничных хлеба сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды характеристик контрольно-кассовых машин;</li> <li>- 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;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миска нержавеющей сталь, набор выемок (различной</p>		

формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситечек 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

#### Спецификация 7.4

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
<p>приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств;</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без;</li> <li>- растирать измельченные ядра</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>



	<p>миндаляссахаромияичными белками</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наполнять формы и отсаживатьвоздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка;</li> <li>- перемешиватьсмесьиз сахара, молока и яиц до полногорастворениясахараи замешивать сахарное тесто;</li> <li>- намазыватьсахарноетестона листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; смешивать ингредиенты и замешивать тестодляприготовления изделий в формах;</li> <li>- распускатьмеднаводяной бане с добавлением соды;</li> <li>- соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением мукиизамешиватьмедовое тесторазличнойконсистенции;</li> <li>- раскатывать/разминать пластомедовоетестодля придания формы;</li> <li>- замешивать,процеживатьи выливать в формы для выпеканиявафельноетестона основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальноймассы,сливочного масла;</li> </ul> <p>замешиватьтесто</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдениемтемпературного режима и влажности;</li> <li>- определять степень готовности выпеченных сложныхмучныхкондитерских изделий;</li> <li>- охлаждать выпеченные сложнымучныекондитерские изделия;</li> <li>- дополнительно отделявать сложнымучныекондитерские изделия;</li> </ul> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственныйинвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
<p>хранение,отпуск,упаковкана вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском,упаковкойнавынос;</li> <li>- порционировать</li> </ul>	<p>-техникапорционирования (комплектования),складированиядля непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложногоассортимента;</p>

	(комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правила заполнения этикеток
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина

Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6л, 0,8л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

Спецификация 7.5

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания
контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов

	<p>в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</p> <p>- организовывать хранение в процессе приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- выбирать, подготавливать продукты и дополнительные ингредиенты</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав полуфабрикатов для пирожных и тортов 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 полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>Приготовление полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания: - подготавливать продукты;</p> <p>- готовить различные виды теста: пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное с использованием технологического оборудования;</p> <p>- выбирать методы приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, 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,</p>	<p>- методы приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

	<p>выниманиеизформ;  - соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов полуфабрикатовдляпирожных и тортов сложного ассортимента; - подбирать варианты сочетанияосновных продуктовсдополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий;  - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственныйинвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление,  - комбинироватьвкус, текстуру и цвет,  - производить и презентовать ассортимент хлебобулочных мучныхкондитерскихизделий используя разнообразные сочетания ингредиентов  Эффектно подавать миниатюры, маленькиеторты, выпечку, птифуры после декорирования</p>	
хранение, отпуск, упаковка и вынос пирожных и тортов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверятькачествопирожных и тортов сложного ассортиментапередотпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать)с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдатьвыходпри порционировании;</li> <li>- выдерживать условия храненияпирожныхитортовс учетом требований по безопасностиготовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на выносдлятранспортирования пирожных и тортов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-техникапорционирования (комплектования),складированиядля непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, втомчислеавторских, региональных;</li> <li>- методыподачипирожныхитортов сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортовпирожныхитортовсложного ассортимента;</li> <li>- правиламаркированияупакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правилазаполнения этикеток</li> </ul>
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитыватьстоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразногосортимента;- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на хлебобулочные, пирожные и торты разнообразногосортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правилаторговли; видыоплатыпо платежам;</li> </ul>

	<p>оформлении платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов и хлебобулочных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды характеристик контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций; 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>
--	--	--

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина

Тепловое оборудование: плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор ситейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка

Спецификация 7.6

ПК7.6. Осуществлять разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
Действия	Умения	Знания
поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- технического оснащения, квалификации пекаря</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения;</li> <li>- непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее;</li> <li>- новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- особенности праздничных ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- теория совместимости продуктов;</li> <li>- теория кулинарного декора;</li> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий;</li> <li>- анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</li> </ul>	

<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выходов 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 стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</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, 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>
<p>Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<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 рецептур</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>Совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры; - изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</p>	<p>- тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; - методы усовершенствования рецептур; - примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной коммерческой точек зрения, ресторанов разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>
<p><b>Материально технические ресурсы:</b> <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина <u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина <u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающемся, микроволновая печь, электроблинница, фритюрница, расточный шкаф <u>Оборудование для упаковки, оценка качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки <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> венчик, гастроемкости из нержавеющей стали, лопатки (металлические, силиконовые), мерный стакан, миски нержавеющей стали, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор ножей «поварская тройка», набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, набор сотейников 0,6 л, 0,8 л, подставка для разделочных досок, половник, сито, шумовка</p>		

### 3.2. Спецификация общих компетенций

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<p>ОК01. Выбирать способ решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		
<p>– Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. – Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи. – Определение потребностей в информации</p>	<p>– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>– Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>



Дескрипторы(показатели сформированности)	Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Осуществление эффективного поиска.</li> <li>– Выделение всех возможных источников внешних ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</li> <li>– Оценка риска на каждом шагу</li> <li>– Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Составить план действий,</li> <li>– Определить необходимые ресурсы;</li> <li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– Реализовать составленный план;</li> <li>– Оценивать результаты последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>– Структура плана для решения задач</li> <li>– Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимо для выполнения профессиональных задач</li> <li>– Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</li> <li>– Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определять задачи поиска информации</li> <li>– Определять необходимые источники информации</li> <li>– Планировать процесс поиска</li> <li>– Структурировать получаемую информацию</li> <li>– Выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>– Оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>– Оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>– Приемы структурирования информации</li> <li>– Форматы оформления результатов поиска информации</li> </ul>
<p>ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</li> <li>– Применение современной научной профессиональной терминологии</li> <li>– Определение траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>– Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>– Современная научная и профессиональная терминология</li> <li>– Возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
<p>ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</li> <li>– Планирование профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организовывать работу коллектива и команды</li> <li>– Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Психология коллектива</li> <li>– Психология личности</li> <li>– Основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Грамотно устно и письменно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Излагать свои мысли на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Особенности</li> </ul>

Дескрипторы(показатели сформированности)	Умения	Знания
<p>излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проявление толерантности в рабочем коллективе</li> </ul>	<p>государственном языке</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформлять документы</li> </ul>	<p>социально-культурного контекста</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила оформления документов.</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Понимать значимость своей профессии (специальности)</li> <li>– Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Описывать значимость своей профессии</li> <li>– Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Сущность гражданско-патриотической позиции</li> <li>– Общечеловеческие ценности</li> <li>– Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>– Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>– Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>– Пути обеспечения ресурсосбережения.</li> </ul>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры</li> <li>– Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>– Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>– Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>– Основы здорового образа жизни;</li> <li>– Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</li> <li>– Средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>– Использовать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Современные средства и устройства информатизации</li> <li>– Порядки</li> </ul>

Дескрипторы(показатели сформированности)	Умения	Знания
	современное программное обеспечение	применения программного обеспечения в профессиональной деятельности
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применения профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</li> <li>- Ведение общения на профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>- особенности произношения</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>- Составлять бизнес-план</li> <li>- Презентовать бизнес-идею</li> <li>- Определение источников финансирования</li> <li>- Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>- Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</li> <li>- Оформлять бизнес-план</li> <li>- Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы предпринимательской деятельности</li> <li>- Основы финансовой грамотности</li> <li>- Правила разработки бизнес-планов</li> <li>- Порядок выступления презентации</li> <li>- Кредитные банковские продукты</li> </ul>

## **4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **4.1. Учебный план**

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования приведен в Приложении 1

### **4.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

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

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включающей демонстрационный экзамен. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно предметно-цикловой комиссией и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

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

Условия реализации образовательной программы соответствуют назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы

#### **4.4.1. Кадровое обеспечение образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ БТПИТ, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности 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 в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет не менее 25 %.

#### 4.4.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГАПОУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

<b>Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>		
<b>№ кабинета</b>	<b>Перечень кабинетов (ГАПОУ БТПИТ)</b>	<b>Перечень кабинетов (ФГОС СПО, примерная программа)</b>
33	Мастерская Интернет маркетинг	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
21	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
27 36	Лаборатория: Учебная кухня ресторана Мастерская Поварское дело	Лаборатория: Учебная кухня ресторана
22	Кабинет экологических основ природопользования и естествознания Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Лаборатория химии	Кабинет экологических основ природопользования Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория химии
30	Мастерская Ресторанный сервис	Кабинет организации обслуживания
34	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Кабинет организации хранения и контроль запасов сырья
44	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Электронный стрелковый тир	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
35 32	Мастерская Кондитерское дело Мастерская Хлебопечение	Учебный кондитерский цех
14	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
42	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин	Кабинет социально – экономических дисциплин
<b>Спортивный зал</b>	Спортивный зал	Спортивный комплекс
<b>Открытая спортивная площадка</b>	Открытая спортивная площадка	
<b>Библиотека</b>	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
<b>Актовый зал</b>	Актовый зал	Актовый зал

Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

#### **4.4.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине, профессиональному модулю из расчета одно печатное или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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