

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ**  
**Государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**профессионального образования г. Севастополя**  
**«Севастопольский промышленно-технологический колледж**  
**имени Маршала инженерных войск А.В. Геловани»**

**ПРОГРАММА**  
**подготовки специалистов среднего звена по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень образования  
Среднее профессиональное образование

Направление подготовки:  
43.00.00 Сервис и туризм

Форма обучения – очная

Срок обучения – 2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Квалификация(и) выпускника  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Севастополь

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела	Стр
1	Общие положения	4
2	Структура основной образовательной программы	10
3	Планируемые результаты освоения ППССЗ	15
4	Условия реализации ППССЗ	168
4.1	Кадровое обеспечение	168
4.2	Финансовые условия реализации ООП	168
4.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса	170
4.4	Учебно-методические условия реализации ППССЗ	183
4.5	Электронно-образовательная информационная среда колледжа	184
5	Характеристика среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	184
6	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ	185
6.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	185
6.2.	Итоговая государственная аттестация выпускников	186
7.	Показатели качества освоения ППССЗ для прохождения процедуры государственной аккредитации	187

Приложения: 1. Учебный план

2. Пояснительная записка к УП и календарный учебный график

3. Программа воспитания

4. Программы общеобразовательных предметов

5. Программы общепрофессиональных дисциплин

6. Программы профессиональных модулей

## 1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) представляет собой систему документов, разработанную, утвержденную и реализуемую государственным бюджетным образовательным учреждением профессионального образования города Севастополя «Севастопольский промышленно-технологический колледж имени Маршала инженерных войск А.В.Геловани» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г, регистрационный №44828.), с учетом рынка труда.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и включает в себя рабочий учебный план, календарный учебный график, программу воспитания, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебных, производственных практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ может пересматриваться и обновляться в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

### 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

— Приказ Минобрнауки России от 10 января № 2 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г, регистрационный №44828.)

— Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

– Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);

– Профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден

приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. N 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779) с изменениями, внесенными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2017 г. N 254н «О внесении изменения в приложение к приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. N 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2017, регистрационный N 46168).

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

– Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (организация-разработчик ГБПОУ «Первый Московский Образовательный Комплекс», размещена в Федеральном реестре ОПОП 30.12.2018 г.)

- Устав ГБОУПО «Севастопольский промышленно-технологический колледж имени Маршала А.В.Геловани».

- Положение «О разработке рабочих планов и программ в ГБОУПО «СПТК»

### **Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:**

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК - междисциплинарный курс

ПМ - профессиональный модуль

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН- Математический и общий естественнонаучный цикл

1.3. ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,;

1.4. ППССЗ разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.5. Обучение по ППССЗ осуществляется в очной форме обучения.

1.6. Вид профессиональной деятельности выпускников в соответствии с профессиональным стандартом:

- 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС СПО, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности предприятий сферы услуг города Севастополя.

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

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

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в Чемпионатах международного движения WSR;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

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

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

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

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

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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО)
	<p><i>Квалификации для специальностей берется из Перечня специальностей СПО/</i></p> <p><i>Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО</i></p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>

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	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 и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар, кондитер, пекарь

1.7. Квалификация по образованию, присваиваемая выпускнику: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»

1.8. При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.9. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией самостоятельно и посредством сетевой формы.

1.10. Образовательная программа реализуется на русском языке как государственном языке Российской Федерации.

1.11. Срок получения образования по ППССЗ в очной форме обучения на базе среднего общего образования вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года 10 месяцев. Объем программы - 4464 часа.

Предусмотрена возможность освоения образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

На индивидуальный план обучения могут быть переведены:

- студенты, вынужденные по состоянию здоровья или по семейным обстоятельствам временно прервать посещение занятий (санаторное лечение, дневной стационар, уход за тяжело больным членом семьи и др.) (при предоставлении соответствующего документа);

- студенты, участвующие в длительных учебно-тренировочных сборах по подготовке к соревнованиям международного и российского уровней (при наличии ходатайства Министерства спорта, физической культуры и туризма);

- студенты последнего курса обучения, совмещающие учебу с трудовой деятельностью по профессии или направлению подготовки, с предоставлением справки с места работы;

- студенты, проявляющие способности в изучении специальных дисциплин предметной подготовки и научной деятельности, дальнейшее развитие которых требует самостоятельного распределения учебного времени.

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

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

1.13. Требования к поступающим на программу: прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее основное общее образование.

1.14 Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

1.15 Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ППССЗ рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарного плана воспитательной работы ГБОУПО «СПТК».

## **Раздел 2. Структура основной образовательной программы**

2.1. Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- программой воспитания;
- программами учебных дисциплин;
- программами профессиональных модулей;
- программами учебных и производственных практик;
- программой воспитания;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

2.2. Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлен с учетом общих требований к разработке учебной документации и условия реализации ППССЗ.

Учебный план имеет следующую структуру:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл

математический и общий естественнонаучный цикл

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»

*(Приложение 1. Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.)*

В учебном плане отображается последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле), самостоятельной работы обучающихся, общая и аудиторная трудоемкость дисциплин, модулей в часах. Учебный план составлен для работы в режиме пятидневной учебной недели в соответствии с учетной нагрузкой не более 36 часов на всех курсах обучения в соответствии с п.2.6.1. 1 СанПиН 2.4.3.2554-09.



Календарный учебный график и содержание учебного плана соответствует положениям ФГОС СПО в части соблюдения последовательности реализации ППССЗ по годам, продолжительности семестров, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

*(Приложение 2. Пояснительная записка к учебному плану и календарный учебный график)*

2.3. Перечень модулей и дисциплин указан в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. На проведение учебных занятий и практик выделено 5460 часов, что составляет 92% от объема учебных циклов образовательной программы.

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

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику.

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

Общий объем дисциплины "Физическая культура" в цикле ОГСЭ определен в количестве 216 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья рабочая программа предмета и дисциплины "Физическая культура" устанавливает особый порядок освоения с учетом состояния их здоровья.

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

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

Вариативная часть образовательной программы реализована в объеме 1296 часов, что составляет 29% общего объема учебных циклов

Вариативная часть учебного используется для расширения и углубления знаний обязательного цикла ППССЗ, с учетом мнения работодателей и других социальных партнеров о важности конкретных профессиональных и общих компетенций, специфики отдельных направлений в профессии, ориентации на профессиональное развитие работника, современных требований опережающего профессионального образования. (Распределение часов указано в пояснительной записке к учебному плану ППССЗ).

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения учебных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения. Качество освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину и модуль, как традиционными методами, так и инновационными методами.

Учебный план предусматривает следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен, демонстрационный экзамен.

2.4. Общий объем дисциплины «Физическая культура» общепрофессионального цикла составляет 216 аудиторных академических часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (обучающиеся с нарушениями слуха) установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Дисциплина «Физическая культура» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) рассматривается как часть общей культуры, направленная на удовлетворение потребности лиц с ограниченными возможностями в двигательной активности, восстановлении, укреплении и поддержании здоровья, личностного развития, самореализации физических и духовных сил в целях улучшения качества жизни, социализации и интеграции в общество. Учитывая особенности данной категории обучающихся, программа ориентируется на решение следующих задач:

- укрепление здоровья, физическое развитие и повышение работоспособности учащихся;
- развитие и совершенствование двигательных умений и навыков;
- приобретение знаний в области гигиены, теоретических сведений по физкультуре;
- развитие чувства темпа и ритма, координации движений;
- формирование навыков правильной осанки в статических положениях и в движении;
- усвоение обучающимися речевого материала, используемого учителем на уроках физической культуры.

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на всех этапах освоения учебной дисциплины.

2.5. ППССЗ предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (нарушениями слуха).

В учебный план введены адаптированные учебные дисциплины:

АУД.01 Коммуникативный практикум

АУД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

В зависимости от желания студента и вида ограничений возможностей его здоровья адаптация образовательной программы выполняется в следующих форматах:

- обучение по индивидуальному учебному плану, включающему коррекционные и развивающие дисциплины адаптационного характера, а также основные профессиональные дисциплины с увеличенной трудоемкостью освоения за счет организации индивидуальной учебной работы (консультаций) преподавателей со студентом (дополнительного разъяснения учебного материала и углубленного его изучения), и календарному учебному графику с увеличением сроков освоения образовательной программы за счет снижения максимального объема аудиторной и общей недельной учебной нагрузки);
- инклюзивное обучение с составлением индивидуальной программы сопровождения образовательной деятельности студента.

Индивидуальная программа сопровождения образовательной деятельности студента может включать: посещение групповых и индивидуальных занятий с психологом; организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, профилактически-оздоровительное, социальное сопровождения учебного процесса и др.

Индивидуальная программа сопровождения образовательной деятельности студента

содержит также требования к использованию в образовательном процессе технических и программных средств общего и специального назначения, оснащению учебных кабинетов, специализированных лабораторий оборудованием и техническими средствами обучения, необходимыми для создания особых условий для обучения студента в зависимости от вида ограничений его здоровья.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов, предоставлено дополнительное время на подготовку к зачетам и экзаменам, а также дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. В случае необходимости, для обучающихся возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

2.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с ФГОС СПО и Примерной основной образовательной программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (*Приложения 4 и 5 Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*)

2.7. Для каждого предмета, дисциплины, профессионального модуля, практики указываются общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В программах сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретенными знаниями, умениями и компетенциями.

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

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

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена в объеме 55% от объема профессионального цикла образовательной программы.

Задачей учебной практики является формирование у студентов трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика входит в состав профессионального цикла ППССЗ. Освоение программы учебной практики проходит в рамках учебных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля проводится рассредоточено. Основной формой организации учебной практики является урок производственного обучения. Продолжительность учебного занятия 6 часов.

Учебная практика проводится в учебных мастерских ГБОУПО «Севастопольский промышленно-технологический колледж имени маршала А.В. Геловани». В случае производственной необходимости учебная практика проводится на предприятиях отрасли города Севастополя.

Целью производственной практики является закрепление профессиональных навыков и профессиональных компетенций, комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика входит в состав профессионального цикла ППССЗ. Освоение программы производственной практики осуществляется в рамках учебных модулей.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно.

Производственная практика проводится на предприятиях города Севастополя и Крыма.

Студенты проходят практику на основе договоров с работодателями. В процессе прохождения практики студенты могут находиться на рабочих местах и выполнять обязанности штатных работников или выполнять операции под руководством наставников.

2.8 Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, что позволяет выполнить требования о проведении военных сборов в объеме 35 часов. Для подгрупп девушек это время предусмотрено на изучение основ медицинских знаний.

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

2.10. Структура ППССЗ включает сводные данные о трудоемкости программы и продолжительности каникул.

2.11. ППССЗ включает рабочую программу воспитания обучающихся, реализация которой направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

*(Приложение 3. Программа воспитания)*

### **Раздел 3. Планируемые результаты освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности.

#### **3.1. Общие компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в

		<p>профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; проявлять и отстаивать базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства ; основы нравственности и морали демократического общества; основные компоненты активной гражданско- патриотической позиции основы культурных , национальных традиций народов российского государства</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, текущего ремонта и реконструкции строительных объектов, оценить чрезвычайную ситуацию, составить алгоритм действий и определять необходимые ресурсы для её устранения ; использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, текущего ремонта и реконструкции строительных объектов,</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием; технологии по повышению энергоэффективности</p>

		зданий, сооружений и инженерных систем
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной для данной специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, ремонтных работ и работ по реконструкции и эксплуатации строительных объектов
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, ремонтных работ и работ по реконструкции и эксплуатации строительных объектов; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов

		профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> <p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>

### 3.2. Профессиональные компетенции

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



ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 3</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 4</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 5</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

### Спецификация профессиональных компетенций

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

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

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного Раздела ПМ.

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

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

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторам и (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,	Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина.

<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  - разъяснять</p>	<p>подготовке к реализации полуфабрикатов;  -методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд.  -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.  -методы контроля качества приготовления</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,</p>
---	---	---	---

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

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

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

Спецификация 1.2.

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

	<p>редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p>	<p>моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи</p> <p>расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки</p>
--	---	---	--



упаковка, складировани е неиспользованного	-контролировать складирование неиспользованного	правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;	силиконовые
---	---	---	-------------

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

Спецификация 1.3.

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

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

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

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

#### Спецификация 1.4.

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

	<p>питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использован</li> </ul> <p>ия новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техниче</li> </ul> <p>ского оснащения,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- квалифик</li> </ul> <p>ации поваров</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов;</li> <li>-принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами;</li> <li>-принципы подбора пряностей и приправ;</li> <li>-варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с</li> </ul>	
--	--	---	--

<p>разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката;  - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  - комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать проработку продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру;</p>	<p>основными продуктами;  -принципы организации проработки рецептов</p>	<p>Учебная кухня ресторана, зона по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>
--	---	---	--



	-анализировать разработанную рецептуру; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа		
--	--	--	--

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

Спецификация 2.1.

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

	<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и -нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>	<p>универсальный с взбивания, <u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия»),</p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <p>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>	<p>кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия»),</p>
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p>	<p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p>	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>	<p>кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия»),</p>

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

		и материалов;	презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
--	--	---------------	--

## Спецификация 2.2

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

приготовление супов сложного	-выбирать, комбинировать,	-ассортимент, рецептуры,	микроволновая печь. <u>Оборудование для</u>
------------------------------	---------------------------	--------------------------	--

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

	<p>сложных супов;  - хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним;  - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>контейнеров для отпуска на вынос сложных супов;  -методы сервировки и подачи, температура подачи супов, в том числе региональных;  - правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов для супов, готовых супов, правила разогревания сложных супов;  - требования к безопасности хранения готовых супов;  -правила маркирования упакованных супов,</p>	<p>корзины для органических и неорганических отходов  Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;  сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см, 32см;  расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов  пакеты для вакуумного аппарата,  контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые  посуда для презентации:  тарелки глубокие,</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и</p>	<p>рассчитывать стоимость супов;  вести учет реализованных супов;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами, контролировать оформление платежей;  принимать, контролировать оплату (наличными деньгами, безналичными платежами), составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с</p>	<p>тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см,  бульонные чаши.</p>

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

### Спецификация 2.3

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



	из вина, уксуса и		
--	-------------------	--	--

	<p>вкусовых приправ;  - готовить  льезоны;  - готовить  концентрированные  бульоны (фюме),  организовывать их  хранение;  -готовить овощные и  фруктовые пюре для  соусной основы;  -охлаждать,  замораживать,  обеспечивать  температурный режим  размораживания  заготовок для сложных  горячих соусов  с учетом требований к  безопасности</p>	<p>приготовления  горячих соусов;  –виды,  правила  безопасной  эксплуатации  оборудования  и  производственного  инвентаря,  используемых  при приготовлении  соусов;  – правила  охлаждения  и замораживания,  безопасного хранения  заготовок для соусов  и готовых соусов и  правила  их  размораживания</p>	<p>пароконвекционна  я, конвекционная  печь,  микроволновая  печь.  <u>Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых  продуктов:</u>  нитраттестер,  машина для  вакуумной  упаковки,  термоупаковщик  <u>Оборудование для  мытья посуды:</u>  машина  посудомоечная.  <u>Вспомогательное  оборудование:</u>  стол  производственный с  моечной ванной,  стеллаж  передвижной,  моечная ванна  двухсекционная.  <u>Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:</u>  функциональные  емкости из  нержавеющей стали  для хранения и  транспортировки,  термобоксы  набор  разделочных досок  (деревянных с  маркировкой или из  пластика с цветовой  маркировкой для  каждой группы  продуктов),  подставка для  разделочных досок,  термометр со  шупом,  мерный стакан,</p>
<p>приготовление  горячих соусов  сложного  ассортимента</p>	<p>- выбирать,  комбинировать,  использовать  различные методы  приготовления соусов в  соответствии с заказом,  способом  обслуживания;  - изменять рецептуру,  выход порции соусов в  соответствии с  особенностями заказа,  наличием сезонных  видов сырья,  продуктов;  - рационально  использовать продукты,  полуфабрикаты;  -соблюдать  температурный и  временной режим варки  соусов,  последовательность  закладки продуктов;  - рассчитывать  нормы закладки  загустителей для  получения соусов  определенной  консистенции;  – изменять  закладку продуктов в  соответствии с  изменением выхода</p>		

	<p>соуса;  —органолептически определять степень готовности и качество сложных горячих соусов;  —правильно определять назначение соусов, их сочетание с основными продуктами</p>		<p>венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов  Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см, 32см;  расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники,</p>
<p>хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>- обеспечивать условия хранения готовых соусов, выдерживать температуру подачи горячих соусов,  - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;  - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - охлаждать и замораживать, размораживать перед использованием готовые соусы с учетом требований к безопасности;  -обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов,  -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать</p>		

	соусы для транспортирования	
--	-----------------------------	--

#### Спецификация 2.4

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

	<p>овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 золотистой корочки;</li> <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 воке;</li> <li>– жарить овощи в жидком тесте во фритюре;</li> <li>– варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей;</li> </ul>	<p>ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов, варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов; методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного</p>	<p><u>оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или</p>
--	--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить овощные рулеты;</li> <li>– томить овощи в горшочке;</li> <li>– производить холодное и горячее копчение овощей;</li> <li>– готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции;</li> <li>– затягивать блюда из овощей и грибов сливками;</li> <li>– комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов</li> <li>– определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	<p>или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных и др. блюд из овощей и грибов;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов; правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых</p>	<p>из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации:</p>
--	---	--	---

		горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов; - правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное
приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; - доводить до вкуса, нужной консистенции; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления</li> <li>методы сервировки и подачи сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа;</li> <li>основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, 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</li> </ul>	обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

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



	правильный температурный режим	макаронных изделий;	
--	-----------------------------------	------------------------	--

	<p>при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные , охлажденные и замороженные сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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>- правила сервировки, подачи блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, разогревания охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- посуда, правила ее выбора для хранения и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- методы сервировки и подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа</li> </ul>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость,</li> <li>- вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать, контролировать оплату наличными деньгами, безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> </ul>	

		- виды и правила	
--	--	------------------	--

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

### Спецификация 2.5

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	· контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, · подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; · сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; · выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; · взвешивать, измерять	· ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, · правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с

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

<p>приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>приготовления</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями приготовления блюд, изделий;</li> <li>- выбирать, комбинировать, различные методы приготовления, готовить блюда из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать, панировать изделия из творога, сыра;</li> <li>- варить на пару, запекать, жарить (в наплитной посуде, на плоской поверхности, гриле) изделия из творога, сыра;</li> <li>- нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере;</li> <li>- готовить муссы из сыра, творога, молочнокислых продуктов;</li> <li>- готовить фондю, подготавливать продукты, хлеб для фондю;</li> <li>- коптить сыр (холодным и горячим способом);</li> <li>- определять степень готовности блюд из творога, сыра;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию; классификация творога по содержанию жира, консистенции; основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров;</li> <li>- требования к качеству различных видов сыров, творога;</li> <li>- правила хранения различных видов сыров и творога;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <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> </ul>	<p>с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л,</p>
---	---	---	---

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

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



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

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

#### Спецификация 2.6

<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>	<b>Ресурсы</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,</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,</li> <li>-взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>	<p>Зона приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p>

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

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

ассортимента	<p>вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом;</p> <p>-выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья ,</p> <p>- правила заполнения этикеток</p>	<p>0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keerreg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске	<p>-рассчитывать стоимость,</p> <p>-вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	<p>-ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день, -принятия платежей;</p> <p>-виды оплаты по</p>	

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

### Спецификация 2.7

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

	<p>кролика; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>взаимозаменяемости; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным</p>
<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом</p>	<p>-традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p>

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



	-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.
хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	-техника порционирования, - варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; -правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий,	Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keerreg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

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

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

### Спецификация 2.8

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	-проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. -проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов - технического оснащения, квалификации поваров; - определять выход порции, соответствие массы порции, ее	-наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов. -новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; -новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	оформления форме, методу обслуживания	технологии приготовления блюд;	
Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<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 и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>-определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>-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</li> </ul>	<u>Учебная кухня ресторана:</u>

	<p>блюдо; -изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p>	<p>гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции). - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках; -примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; -современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</p>	
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные</p>	<p>- рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</p>	<p>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; -факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; -методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

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

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

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству соответствии потребностями имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Зона приготовления холодных закусок: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом,
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разьяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - продемонстрировать	организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и	

	приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд,	микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>
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 рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>· обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>· контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>· контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>кулинарных изделий, закусок; 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</li> <li>· виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>· виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</li> <li><u>Оборудование для мытья посуды:</u></li> <li>машина посудомоечная.</li> <li><u>Вспомогательное оборудование:</u></li> <li>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</li> <li><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></li> <li>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы</li> <li>набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов),</li> <li>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические,</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</li> <li>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>условия, сроки, способы хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические,</li> </ul>



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

### Спецификация 3.2

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

<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Зона горячего цеха: <u>Весомизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, <u>Тепловое оборудование:</u> микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p>
---	--	--	--

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

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

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

### Спецификация 3.3

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

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

<p>приготовление салатов сложного ассортимента</p>	<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 рыбные продукты;</li> <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; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента</li> </ul>	<p>-методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа</p>	<p>печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),</p>
<p>Хранение, отпуск</p>	<p>-контролировать</p>	<p>-техника</p>	

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



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

#### Спецификация 3.4

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			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы,</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Зона холодного цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер,</p>

	<p>специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента</p>		<p>куттер или блендер (для тонкого измельчения продуктов). <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для</p>
<p>приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -подбирать способы приготовления канапе, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с</p>	<p>вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеркой или из пластика с цветовой маркеркой для</p>

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

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

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

### Спецификация 3.5

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,  -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -выбирать, подготавливать пряности, приправы,</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости</p>	<p>Зона холодного цеха:  <u>Весоизмерительное оборудование:</u>  весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u>  шкаф  холодильный, шкаф  морозильный, шкаф  интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,  <u>Механическое оборудование:</u>  блендер (гомогенизатор )  (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</p>

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

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

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



	терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

### Спецификация 3.6

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона по приготовлению холодных блюд Учебной кухни ресторана: <u>Весоизмерительное</u> <u>оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u> <u>оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое</u> <u>оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или

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

	<p>слайсере;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<p>сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	<p>продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-</p>
<p>хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<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; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-</p>

	<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  -охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</p>	<p>Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по</p>	<p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  виды и правила осуществления</p>	

	<p>платежам;  -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>кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  -правила общения с потребителями;  -базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	---	--

### Спецификация 3.7

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<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 питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления,</p>	<p>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов.  - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов,</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров	консервирование и прочее. - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -современное технологическое оборудование, позволяющее	
Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 пряностей и приправ для создания блюда;</li> <li>- подбирать цветовую гамму продуктов и 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 и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать</li> </ul>	<p>применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Теория совместимости продуктов.</p> <p>Теория кулинарного декора.</p> <p>Способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда.</p> <p>Художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений.</p> <p>Особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей.</p> <p>Принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам.</p> <p>Варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами.</p>	<p>Зона по приготовлению холодных блюд Учебной кухни ресторана:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая</p>

	<p>ь рецептуру блюда;  определять тип украшений и создавать съедобные украшения  – для декорирования тарелки;  декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  – анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;  – изменять рецептуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p>	<p>Потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда.  Принципы создания образа блюда.  Примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).  Примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках.  Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам.  Современная ресторанная посуда, назначение.  Принципы организации проработки рецептур.  Влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда.  Современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</p>	<p>печь.  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок,  мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые),</p>
--	---	---	---

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



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

	гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	
--	---	--	--

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

Спецификация 4.1.			
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая	<u>Весоизмерительно е оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), электрокипятильник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. <u>Оборудование для</u>
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы		

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

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

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

#### Спецификация 4.2

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

	<p>безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</p>	<p>ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной,</p>
<p>приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов; проверять качество и соответствие основных</p>	<p>– методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,</p>	<p>машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной,</p>

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;</p> <p>вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке;</p> <p>тушить фрукты в жидкостях;</p> <p>карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета;</p> <p>взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами;</p> <p>взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;</p> <p>смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане;</p> <p>взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без;</p> <p>взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане;</p> <p>взбивать смеси с дополнительным охлаждением;</p> <p>взбивать смеси с периодическим замораживанием;</p> <p>охлаждать и замораживать смеси;</p> <p>взбивать замороженные фруктовые пюре и соки;</p> <p>раскатывать и формовать горячую массу из нугатина;</p> <p>размазывать и выпекать тесто «тюлип»;</p> <p>использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»;</p> <p>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов,</p>	<p>требования к качеству,</p> <p>температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь,</u></p> <p><u>инструменты,</u></p> <p><u>кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см.</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для</p>
--	---	---	---



	<p>холодных и горячих десертов сложного ассортимента;  -доводить до вкуса;  -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<p>вакуумного аппарата,  контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые  посуда для презентации:</p>
<p>хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>- проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента;  -для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  -соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;  -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента;  -правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.  <u>Зона оплаты готовой продукции:</u>  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

	-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	

### Спецификация 4.3

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>	<p><u>Зона приготовления</u> холодных и горячих десертов сложного ассортимента:</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный,</p>

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

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

		напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на холодных и горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

#### Спецификация 4.4

ПК 4.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать,	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских,	<u>Зона приготовления</u> холодных и горячих десертов сложного ассортимента: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф

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

	<p>напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <p>- подбирать и подготавливать пряности для напитков;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>		<p>производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см. расходные</p>
<p>Хранение, отпуск холодных напитков</p>	<p>-проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>-хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-правила</p>	<p>из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см. расходные</p>

		маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-ассортимент и цены на холодные напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

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

#### Спецификация 5.1

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



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

		<p>оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>	<p>лический <b><u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u></b> <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.</p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,</p>	

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

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

## Спецификация 5.2

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

	<p>состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>	<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический</p>
<p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание,</p>		<p><b><u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u></b></p> <p><b><u>Холодильное оборудование:</u></b></p> <p>шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки,</p>

	нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		льдогенератор.
Хранение отделочных полуфабрикатов	-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	

### Спецификация 5.3

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

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

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



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

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

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

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

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

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

#### Спецификация 5.4

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

	рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для разделки теста
приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками; подогревать миндальную массу на водяной бане;	-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестоукаточная машина, тестоотсадочная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные,

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



	<p>замешивать тесто «тюлип»; 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>Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>-проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -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</p>	<p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой</p>

	<p>продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, -правила заполнения этикеток</p>	<p>столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр</p>
<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.</p> <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный</p>

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

Спецификация 5.5

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

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
<p>контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры</p>
<p>приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания: - подготавливать продукты;</p>	<p>методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и</p>	<p>с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы:</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;</p> <p>-подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.</p> <p>Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.</p>
--	--	--	--

<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>-проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>	<p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	
<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p>	<p>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления</p>	

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

#### Спецификация 5.6.

<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов</p>	<p>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов.</p> <p>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров	азот и прочее. - новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современное технологическое	
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 и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий;</li> <li>- анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изменять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-особенности праздничных и 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>	Учебный кондитерский цех ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.



	рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания		
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p>	<p>-рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные;</p> <p>-осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</p> <p>-проводить расчеты в программе excel;</p> <p>-составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-предлагать продажные цены на изделия с учетом</p>	<p>-рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;</p> <p>-факторы, влияющие на цену изделий.</p> <p>методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания;</p> <p>-методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рекомендации по оформлению рецептур блюд;</p> <p>-правила проведения расчетов в программе excel.</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд		
Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам;</li> <li>-выбирать формы и методы презентации изделий;</li> <li>-взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, объяснять достоинства новых 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><u>Посуда для презентации:</u> Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.</p>
Совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-тенденции ресторанной моды в области меню и изделий;</li> <li>-методы совершенствования рецептур;</li> <li>-примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</li> </ul>	<p>Учебный кондитерский цех. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

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

Спецификация 6.1.

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

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

	<p>соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ограничивать число конкурирующих позиций в меню</li> </ul>	<p>закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформлении меню</p>	<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 и 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>	
<p>Презентация нового меню.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам;</li> <li>- выбирать формы и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> </ul>	

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

## Спецификация 6.2

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять ежедневные планы работы бригады/команды;</li> <li>- планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- объяснять обязанности, планы и организационные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие бригады/команды;</li> <li>- виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования;</li> </ul>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

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

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

Спецификация 6.2.

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

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



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

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

Спецификация 6.3.

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

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

	<p>· разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве;</p> <p>· участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;</p> <p>· инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания;</p> <p>· проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве;</p> <p>· проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании.</p> <p>· Проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания.</p> <p>· проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения</p>	<p>запасов;</p> <p>· способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>· способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов;</p> <p>· последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>· Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.</p> <p>· Порядок списания продуктов (потерь при хранении).</p> <p>· Программное обеспечение управления запасами на производстве.</p> <p>· Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве.</p> <p>· Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве;</p> <p>· современные тенденции в области обеспечения</p>	
--	---	--	--

	<p>продуктов;  - проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации;  - проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений;  - проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования;  - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов</p>	<p>сохранности запасов на предприятиях питания</p>	
<p>Обеспечение сохранности запасов</p>	<p>- проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания;  - выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  - разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве;  - инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия</p>		<p>Учебная кухня ресторана.  Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.  Инструкции</p>

	<p>запасов на производстве;  - участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве;  - проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;  - проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве;  - предупреждать хищения запасов персоналом;  - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;  - участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов</p>		
<p>Проведение инвентаризации запасов</p>	<p>- проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам;  - участвовать в проведении инвентаризации запасов;  - сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам</p>		<p>Учебная кухня ресторана.  Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

Спецификация 6.4.

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



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

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

	<p>собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля); инструктировать персонал относительно требований к качеству, безопасной организации работ; проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p>проведения лабораторных исследований; показатели качества продукции производства; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства</p>	
<p>Организация текущей деятельности персонала</p>	<p>- распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; - составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; - обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства; - проводить инструктаж, вести документацию по охране труда; - принимать решения в</p>	<p>методы планирования, организации, мотивации и контроля текущей деятельности персонала; - правила инструктирования персонала; методы обучения на рабочем месте приемам работы; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу;</p>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	<p>чрезвычайных ситуациях;</p> <p>объяснять обязанности, демонстрировать приемы работы членам бригады/команды на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать в течение рабочего времени условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды</p>		
--	--	--	--

Спецификация 6.5.

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

	Составлять программу обучения. Оценивать результаты обучения. Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения	коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников. Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником. Методики обучения в процессе трудовой	
Анализ, оценка результатов обучения	Определять критерии оценки результатов обучения работников. Разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте. Оценивать результат обучения работников по установленным критериям. Отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности. Проводить анализ результатов обучения.	деятельности. Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

**3.3.В результате освоения ППССЗ выпускник должен обладать следующими личностными результатами**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
<b>Портрет выпускника СПО</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	<b>ЛР 2</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 3</b>
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 4</b>

Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	<b>ЛР 5</b>
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	<b>ЛР 6</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 7</b>
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.	<b>ЛР 10</b>
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	<b>ЛР 11</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	<b>ЛР 15</b>
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.	<b>ЛР 16</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<b>ЛР 17</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании	<b>ЛР 20</b>

поступающей информации.	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 21</b>
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	<b>ЛР 22</b>
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	<b>ЛР 23</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.	<b>ЛР 24</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации городом Севастополем</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником города-героя Севастополя	<b>ЛР 37</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти города-героя Севастополя, принятию традиционных ценностей.	<b>ЛР 38</b>

## Раздел 4. Условия реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 4.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечена руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессии 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». 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: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

Все преподаватели (100%) общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей имеют высшее образование, 50% мастеров производственного обучения имеют высшее образование, 50% - средне-специальное. 60% педагогических работников имеют квалификационные категории.

Мастера производственного обучения имеют производственную квалификацию, соответствующую профилю и уровню подготавливаемой профессии, и квалификационные разряды на 1-2 выше, присваиваемые студентам.

### Список преподавателей общеобразовательного цикла, обеспечивающих реализацию ППССЗ

№п/п	Наименование предмета	ФИО преподавателя	Должность
1	Русский язык и литература	Агеева Дженни Анатольевна	преподаватель
2	Английский язык	Мичурина Анжелика Ивановна	преподаватель
3	Математика, информатика	Исмаилова Эльвира Османовна	Преподаватель
4	История и обществознание	Дурда Елена Валерьевна	Преподаватель
5	Физика, астрономия	Гагкаева Полина Олеговна	преподаватель
6	Основы безопасности жизнедеятельности	Черный Владимир Иванович	Преподаватель



7	Физическая культура	Халитов Рефат Ибрагимович	Преподаватель
8	Основы финансовой грамотности	Мережко Татьяна Александровна	преподаватель
9	Введение в специальность	Кириченко Елена Григорьевна	Преподаватель

### Список преподавателей спецдисциплин, обеспечивающих реализацию ПССЗ

№п/п	Наименование предмета	ФИО преподавателя	Должность
1	Учебная практика, производственная практика	Емец Анна Игоревна	Мастер п/о
2	Основы философии	Горленков Игорь Егорович	Преподаватель
3	История	Жуков Евгений Ноколаевич	Преподаватель
4	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Цыганкова Ольга Николаевна	Преподаватель
5	Химия	Кириченко Елена Григорьевна	Преподаватель
6	Экологические основы природопользования	Чмель Татьяна Ивановна	Преподаватель
7	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Шкут Юлия Валерьевна	Преподаватель
8	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, полготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Шкут Юлия Валерьевна	Преподаватель
9	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Шкут Юлия Валерьевна	Преподаватель
10	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	Удовиков Кирилл Юрьевич	Преподаватель

	ассортимента МДК.04.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента"		
11	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Непорожнева Анна Ивановна	Преподаватель
12	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Шкут Юлия Валерьевна	Преподаватель
13	Выполнение работ по профессии «Повар»	Шкут Юлия Валерьевна	преподаватель
14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Давыдова Оксана Викторовна	преподаватель
15	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Утенкова Валерия Викторовна	преподаватель
16	Охрана труда	Дейнега Нина Семеновна	преподаватель
17	Безопасность жизнедеятельности	Крикун Сергей Михайлович	преподаватель
18	Основы финансовой грамотности	Мережко Татьяна Александровна	преподаватель
19	Основы предпринимательской деятельности	Гагкаева Евгения Олеговна	преподаватель
20	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Мережко Татьяна Александровна	преподаватель
21	Физическая культура	Халитов Рефат Ибрагимович	Преподаватель
22	Коммуникативный практикум	Щербанева Светлана Николаевна	Социальный педагог
23	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Щербанева Светлана Николаевна	Социальный педагог

#### **4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса**

Колледж для реализации ППССЗ по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам, практической работы студентов. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

#### **Кабинеты:**

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

#### **Лаборатории:**

химии  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

#### **Мастерские:**

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

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал

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

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

#### **Оснащение лабораторий**

Оснащение лабораторий и мастерских

## Учебная кухня ресторана

### Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

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

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

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

## Учебный кондитерский цех

### Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

## Учебный кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1.	Дежи к тестомесильной машине		2
2.	Дежи к миксерам		4
3.	Миски из нержавеющей стали	3	
4.	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
5.	Кастрюли 1.5 - 2л		8
6.	Сковорода		7
7.	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8.	Подставка для разделочных досок	1	
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	
15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Шипцы универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
22.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25.	Нож	1	

26.	Нож пилка (300 мм)		2
27.	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки рифленые		5
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Графареты		5
45.	Решетка с поддоном для глазирования		2
46.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2
50.	Подставки для тортов вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для тортов (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4



### 4.3.2. Оснащенность баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

**Учебная практика** проводится в лабораториях Колледжа. ГБОУПО «СПТК» для реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает лабораториями, обеспечивающими проведение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»

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

#### Кухня ресторана

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	15
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1

32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
48	Машина посудомоечная	1
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

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

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

#### Кондитерский цех ресторана

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

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

кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

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

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

«

**Производственная практика** проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места производственной практики обеспечивают выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики на предприятиях соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

#### 4.4 Учебно-методические условия реализации ППССЗ

Учебно-методические условия реализации ППССЗ соответствуют ФГОС СПО и осуществляются за счет библиотечного и информационного оснащения.

Библиотека колледжа имеет абонемент и читальный зал, предназначенный для самостоятельной работы обучающихся.

##### Учебно-библиотечное оснащение ООП

Общий фонд библиотеки (экземпляров)	Учебная литература (экземпляров)	Художественная литература (экземпляров)	Научная литература (экземпляров)
33757	1020	15988	нет

Библиотека комплектуется печатными и электронными учебными изданиями, методическими и периодическими изданиями. Ведутся библиотечные каталоги и картотеки на бумажных и электронных носителях. Процесс комплектования анализируется, корректируется в соответствии с информационными потребностями студентов и преподавателей. Действуют систематический и алфавитный каталоги, ведутся картотеки журнальных и газетных статей по разделам, соответствующим информационным потребностям читателей.

Обновлен книжный фонд по общеобразовательному циклу: литературе, математике, физике, информатике.

##### Учебно-методическое и библиотечно-информационное обеспечение в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Требование ФГОС СПО	Показатель в колледже
Обеспеченность обучающихся печатными и/или электронными изданиями (включая электронные базы периодических изданий): кол- во экз. на 1 обучающегося	7
Укомплектованность библиотечного фонда печатными и/или учебными изданиями	1020

официальной, периодической, методической, справочно-библиографической литературы:  количество экземпляров на 100 обучающихся	Нет  10
% фонда учебной литературы не старше пяти лет	73,2
Наличие лицензионных компьютерных программ (кол-во)	нет
Наличие электронных учебников и учебных пособий	ЭБС «BOOK.ru»
Обеспеченность учебниками, учебными пособиями по ООП в соответствии с ФГОС СПО (в %):	73,2(Вместе с ЭБС)

#### **4.5 Электронно-образовательная информационная среда колледжа**

Колледж обладает электронно-образовательной информационной средой. В библиотеке создан электронный каталог. Формируется фонд электронных носителей. Есть электронная библиотека.

Колледж обеспечивает каждого обучающегося выходом в Интернет при использовании электронных изданий.

#### **Электронно-образовательная информационная среда колледжа**

свободный доступ в Интернет	+
внутренняя локальная сеть	-
фонд медиатеки	+
Использование дистанционных технологий и электронного обучения	Использование элементов дистанционной технологии и электронного обучения (доступ на <a href="http://дневник.ru">дневник.ru</a> )

#### **Раздел 5. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников**

Работа со студентами в колледже ориентирована на повышение воспитательного потенциала образовательно-профессионального обучения, создания воспитательного пространства с целью обеспечения социально-культурного и гражданского самоопределения студента.

В систему обеспечения воспитательного процесса входит: совет колледжа, методические комиссии мастеров производственного обучения, преподавателей, органы студенческого самоуправления.

В колледже созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенции социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления). Среда, создаваемая в колледже, способствует развитию студенческого самоуправления, участию студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных, интерактивных форм проведения занятий, внедрение в учебный процесс проектного



обучения в сочетании с внеаудиторной работой, что позволяет формировать и развивать профессиональные навыки и компетенции.

## **Раздел 6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка качества освоения студентами основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию.

Локальными актами колледжа определен порядок планирования, организации и проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации студентов.

### **6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Система текущего и промежуточного контроля (промежуточная аттестация) качества обучения является неотъемлемой частью образовательного процесса, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью студентов и ее корректировку, и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки рабочего требования федеральных государственных образовательных стандартов СПО.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину профессиональный модуль (МДК и УП) как традиционными, так и современными методами, включая компьютерные технологии.

Текущий контроль в зависимости от особенности учебного занятия может иметь следующие формы:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетных графических работ;
- защита практических работ;
- проверочные работы;
- тестирование, в том числе компьютерное;
- контроль выполнения заданий самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
- выполнение отдельных разделов учебного проекта;
- выполнение практических работ;
- выполнение рефератов (докладов).

Для аттестации студентов на соответствие персональных достижений требованиями ППСЗ создаются фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику проектов, рефератов и т.п.,

- задания для контроля, степени сформированности компетенций студентов по профессиональным модулям.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по двум основным направлениям;

- оценка результатов обучения по учебной дисциплине и междисциплинарным курсам;

- оценка освоения определенного вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных ППСЗ по специальностям СПО.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущей и промежуточной аттестации является перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенции определенных требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

## **6.2. Итоговая государственная аттестация выпускников**

Итоговая государственная аттестация выпускника осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно. В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

## **Раздел 7. Показатели качества освоения ППСЗ для прохождения процедуры государственной аккредитации**

Показатели качества освоения ППССЗ для прохождения процедуры государственной аккредитации определяют:

- соответствие содержания подготовки обучающихся (учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов) и условий подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО;
- качество подготовки обучающихся, оценку степени достижения планируемых результатов освоения ООП СПО.

### Соответствие критериям качества ППССЗ

Соответствие ООП ФГОС СПО и Профессиональному стандарту в аспекте обозначения:	
видов профессиональной деятельности	соответствует
области профессиональной деятельности выпускников	соответствует
вида профессиональной деятельности и основной цели вида профессиональной деятельности, провозглашенной в Профессиональном стандарте, коррелирующие с обобщёнными трудовыми функциями соответствующего уровня квалификации и требованиями к образованию и обучению	соответствует
общим компетенциям работника	соответствует
требований к профессиональным компетенциям выпускника, сформированным, в том числе, на основе обобщённых трудовых функций соответствующего уровня квалификации и требований к образованию и обучению	соответствует
Соответствие планируемых результатов освоения ООП СПО требованиям Профессионального стандарта, иным квалификационным требованиям	
соответствие перечня и наименований ОК, входящих в их состав умений и знаний, осваиваемому уровню квалификации	соответствует
соответствие Профессиональному стандарту перечня и наименований видов деятельности, профессиональных компетенций, соответствующих им практического опыта, умений и знаний	соответствует
соответствие промежуточных результатов обучения, сформулированных в примерных рабочих программах учебных дисциплин, модулей, практик, результатам, запланированным в целом в образовательной программе	соответствует
Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных дисциплин (модулей), оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы	
соответствие структуры учебного плана запланированным результатам освоения образовательной программы	соответствует
соответствие содержания учебных дисциплин, междисциплинарных курсов требованиям Профессионального стандарта, иным квалификационным требованиям	соответствует
достаточность объема и соответствие содержания учебной и производственной практики, в т.ч. Преддипломной практики (при наличии), для освоения квалификации в соответствии с требованиями Профессионального стандарта, иными квалификационными требованиями	соответствует
соответствие объема и содержания практического обучения (лабораторных и практических работ, практикоориентированной самостоятельной работы) результатам, запланированным образовательной программой	соответствует

соответствие оценочных процедур, фондов оценочных средств, используемых при проведении промежуточной и итоговой аттестации, требованиям Профессионального стандарта, требованиям, установленным в системе НОК (независимой оценки квалификации)	соответствует
Качество материально-технических, информационно-коммуникационных, учебно-методических, кадровых и др. ресурсов	
требования к материально-техническому оснащению обеспечивают проведение всех видов занятий, в т.ч. лабораторных, практических, и практик, предусмотренных ПООП СПО, освоение студентами современных технологий профессиональной деятельности	соответствует
требования к кадровым условиям реализации образовательной программы включают наличие у педагогических работников и лиц, привлекаемых к реализации ОП на условиях гражданско-правового договора, стажа работы в соответствующей профилю программы области профессиональной деятельности и (или) прохождения повышения квалификации в форме стажировки	соответствует
требования к информационному обеспечению реализации ОП (печатным и электронным изданиям) обеспечивают достижение запланированных результатов освоения ОП в целом, учебных дисциплин и профессиональных модулей, ее составляющих	соответствует

