

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 1 от 03.03.2023

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина
«_____» _____ 2023

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И
СЛУЖАЩИХ**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Санкт – Петербург

2023

Содержание

1. Общие положения

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

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

3. Содержание требований к структурным элементам программы

- 3.1. Спецификация профессиональных компетенций
- 3.2. Спецификация общих компетенций
- 3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы
 - 3.3.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям
 - 3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

- 4.1. Рабочий учебный план
- 4.2. Рабочий календарный учебный график (для рабочих программ)
- 4.3. Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы
- 4.4. Условия реализации образовательной программы
 - 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ООП
 - 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Рабочая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – РООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ООП СПО позволяет учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее –).

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

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов .

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

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

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)¹.

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

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, 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 профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут *продолжить обучение*:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

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

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

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению

подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того, возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО)

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
иные федеральные законы (*при наличии*);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО)

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

Профессиональные стандарты

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

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

- аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

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

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

1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по профессии **Повар, кондитер** в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
основного общего образования	Повар -кондитер	3 года 10 месяцев

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Сочетание профессий (для профессий СПО)			
	Квалификации для специальностей (берутся из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО			
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер			
Приготовление, оформление и	повар – кондитер			

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер			

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

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

Срок освоения программа по профессии в очной форме обучения:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

1.7.2. Образовательная организация СПО предоставляет возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования.

Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ выдается аттестат о среднем общем образовании.

1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы

ПООП распределяет обязательную часть – не более (80%) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

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

Вариативная часть составляет 612 часов

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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.

ПМ 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	- Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) 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 прилавок-витрина. <u>Механическое оборудование:</u> - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - мясорубка, - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - процессор кухонный, - овощерезка, - привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбчистка <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>

	<p>посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании 	<p>подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; 	<ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - лопатки (металлические), - таяпка, - тендрайзер ручной, - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - шпагат, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -
<ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 		
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов 		

<p>- подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p>	<p>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила снятия остатков; - правила обращения с тарой поставщика; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила поверки весоизмерительного оборудования; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>	<p>перчатки силиконовые</p>
---	--	---	-----------------------------

Спецификация 1.2.

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>			
<p>Действия</p>	<p>Умения</p>	<p>Знания</p>	<p>Ресурсы</p>
<p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного</p>	<p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p>	<p>Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное оборудование:</u></p>

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки. <u>Механическое оборудование:</u> - процессор кухонный,
обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов	- овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> - машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>
утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	- различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; - выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных	правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов	- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - набор разделочных досок (деревянных с маркеркой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркеркой 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,
хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи			

	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; - безопасно использовать оборудование для упаковки		- рыбочистка ручная; - корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи <u>Расходные материалы:</u> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые
--	---	--	--

Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	- 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; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - правила, способы	Участок для приготовления полуфабрикатов: <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 (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

		нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы	<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 «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - миски (нержавеющая сталь), - рыбочистка ручная сито, шенуа, - лопатки (металлические), таяпка, пинцет,
порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	- щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов <u>Расходные материалы:</u> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость полуфабрикатов; - вести учет реализованных полуфабрикатов; - 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;	- ассортимент и цены на полуфабрикаты 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;	

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

Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи	- 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; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; - методы приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; - правила утилизации пищевых и непищевых отходов	Участок для приготовления полуфабрикатов: <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 (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - мясорубка, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - процессор кухонный, - привод универсальный с механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер

<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p><u>электрический Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - лопатки (металлические), - таяпка, - тендрайзер ручной, - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов <p><u>Расходные материалы:</u></p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть 	<p>ассортимент и цены на полуфабрикаты 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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; 	<ul style="list-style-type: none"> - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - лопатки (металлические), - таяпка, - тендрайзер ручной, - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов <p><u>Расходные материалы:</u></p>

	профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;	- стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, - шпагат, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые
--	---	---	--

ПМ 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Спецификация 2.1.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и - нормативно-техническая документация,	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 универсальный с взбивания, <u>Тепловое оборудование:</u> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь пароконвекционная, - конвекционная печь, - вок сковорода,

	<p>мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</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 для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- гриль электрический,</p> <p>- саломандра,</p> <p>- фритюрница,</p> <p>- микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>- овоскоп,</p> <p>- нитраттестер,</p> <p>- машина для вакуумной упаковки,</p> <p>- 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,</p> <p>- стеллаж передвижной,</p> <p>- моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы,</p> <p>- набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов),</p> <p>- подставка для разделочных досок, термометр со щупом,</p> <p>- мерный стакан,</p> <p>- венчик,</p> <p>- миски (нержавеющая сталь),</p> <p>- сито,</p> <p>- шенуа,</p> <p>- лопатки (металлические, силиконовые),</p> <p>- половник,</p> <p>- пинцет,</p> <p>- щипцы кулинарные,</p> <p>- набор ножей «поварская тройка»,</p> <p>- мусат для заточки ножей,</p>
<p>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>			
<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>- осуществлять их выбор в соответствии с</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс</p>	

	<p>технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<p>оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - корзины для органических и неорганических отходов - Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; - сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; - Набор сковород диаметром 24см, 32см; - гриль сковорода, <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - шпагат, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - тарелки глубокие, - тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, - блюдо прямоугольное, - соусники
--	---	---	---

Спецификация 2.2

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать 	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Зона горячего цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - мясорубка, - овощерезка, - привод универсальный с взбивания,

	региональные продукты для приготовления бульонов, отваров		<u>Оборудование:</u> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь пароконвекционная, - микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> - машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркерной или из пластика с цветовой маркерной 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, - корзины для органических и неорганических
приготовление бульонов, отваров	- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доодить до вкуса	- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров; - температура подачи бульонов, отваров; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток	
хранение, отпуск бульонов, отваров	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары		

			<p>отходов,</p> <ul style="list-style-type: none"> - набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; - сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; - набор сковород диаметром 24см, 32см; <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - тарелки глубокие, - тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 15см, - бульонные чаши.
--	--	--	--

Спецификация 2.3

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления супов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<p>Зона горячего цеха:</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - мясорубка, - овощерезка, - привод универсальный с взбивания, <p><u>Оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь
<ul style="list-style-type: none"> - приготовление супов 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, 	<ul style="list-style-type: none"> - классификация, 	

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>комбинировать методы приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции 	<p>рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; 	<p>пароконвекционная, - микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - половник, - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов
<p>- хранение, отпуск супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход супов при порционировании; - выдерживать температуру подачи супов; - охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи супов; - температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - правила разогревания супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; - требования к безопасности хранения готовых супов; - правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток 	<ul style="list-style-type: none"> - набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - половник, - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов - набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; - сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		- набор сковород диаметром 24см, 32см; <u>Расходные материалы:</u> - стрейч пленка для пищевых продуктов - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые - посуда для презентации: - тарелки глубокие, - тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 15см, - бульонные чаши
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;	Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keerreg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Спецификация 2.4

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			
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 соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; - осуществлять	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона горячего цеха: <u>Весомизмерительное 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>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления соусов</p>		<p>дополнительной насадкой для взбивания),</p> <p>- процессор кухонный,</p> <p>- овощерезка,</p> <p>- привод универсальный с функцией протирания,</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>- плиты электрические или с индукционным нагревом,</p> <p>- печь пароконвекционная, - конвекционная печь,</p> <p>- микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>- нитраттестер,</p> <p>- машина для вакуумной упаковки,</p> <p>- 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,</p> <p>- стеллаж передвижной,</p> <p>- моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,</p> <p>- термобоксы,</p> <p>- набор разделочных досок (деревянных с маркером или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов),</p> <p>- подставка для разделочных досок, - термометр со щупом,</p> <p>- мерный стакан,</p> <p>- венчик,</p> <p>- миски (нержавеющая сталь),</p> <p>- сито,</p>
- готовить соусные полуфабрикаты	<p>- пассеровать овощи, томатные продукты, муку;</p> <p>- подпекать овощи без жира;</p> <p>- применять различные методы разведения мучной пассеровки;</p> <p>- готовить лезоны;</p> <p>готовить концентрированные бульоны;</p> <p>- готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>- размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;</p>	<p>- ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>- методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>- ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>- правила размораживания и разогрева отдельных</p>	
- приготовление соусов	<p>- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>- соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <p>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>- определять степень</p>		

	<p>готовности соусов; - доводить соусы до вкуса;</p>	<p>компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p>	<p>- шенуа, - лопатки (металлические, силиконовые), - половник, - соусник, - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей,</p>
<p>- хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>- проверять качество готовых соусов 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; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;</p>	<p>- техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила разогревания соусов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов; - правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</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; <u>Расходные материалы:</u> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - тарелки глубокие, - тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, - блюдо прямоугольное, - соусники</p>

Спецификация 2.5

<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>Действия</p> <p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Умения</p> <p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их</p>	<p>Знания</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и</p>	<p>Ресурсы</p> <p>Зона горячего цеха: <u>Весомизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный,</p>

	<p>хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 	<p>дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - процессор кухонный, - привод универсальный <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь пароконвекционная, - конвекционная печь, - вок сковорода, - гриль электрический, - саломандра, - фритюрница, - микроволновая печь.
<p>- приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 	<p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для

	инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		хранения и транспортировки, термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркером 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), - 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, <u>Расходные материалы:</u> - 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. Зона оплаты готовой продукции:
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
- хранение, отпуск блюд	- проверять качество	- техника	

<p>и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<p>порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток 	<p>Программное обеспечение R-Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика 	

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

Спецификация 2.6

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<p>Зона горячего цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - процессор кухонный, - привод универсальный, - планетарный миксер.

	<p>с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 		<p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь пароконвекционная, - конвекционная печь, - растечный шкаф, блинница электрическая, - гриль электрический, - саломандра, - фритюрница, - микроволновая печь. <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p>
<p>- приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - жарить на плоской поверхности; - жарить фаршировать, запекать; - определять степень готовности блюд из яиц; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка 	<p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - термометр со щупом, - мерный стакан, - венчик, - кисть силиконовая, - миски (нержавеющая сталь), - сито,
<p>- приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; - определять степень 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; - органолептические способы определения готовности; 	<p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - термометр со щупом, - мерный стакан, - венчик, - кисть силиконовая, - миски (нержавеющая сталь), - сито,

	<p>готовности блюд из творога; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>- шенуа, - лопатки (металлические, силиконовые), - половник, - соусник, - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей</p>
<p>- приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</p>	<p>- методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>«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, <u>Расходные материалы:</u> - 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. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keerret, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

	инструменты в соответствии со способом приготовления		
- хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски 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 яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогреть охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	- ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки елий разнообразного	

отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>ассортимента на день принятия платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--------------------------------------	---	--	--

Спецификация 2.7

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - 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,</p>

	- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		- привод универсальный, - планетарный миксер. <u>Тепловое оборудование:</u> - 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 <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 маркерной или из пластика с цветовой маркерной 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,
- приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
- хранение, отпуск горячих блюд,	- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных	- техника порционирования,	

<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья 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 рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>	<p>- 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, <u>Расходные материалы:</u> - 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. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keerreg, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при</p>	<p>- ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли;</p>	

	<p>оформлении платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>виды оплаты по платежам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	--	--	--

Спецификация 2.8

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<p>Зона горячего цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - процессор кухонный, - привод

	<p>с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента 		<p>универсальный.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь пароконвекционная, - конвекционная печь, - вок сковороды, - гриль электрический, - саломандра, - фритюрница, - микроволновая печь.
<p>- приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 	<p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы - набор разделочных досок (деревянных с маркеркой или из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - термометр со щупом, - мерный стакан, - венчик, - кисть силиконовая, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа,

	<p>тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<ul style="list-style-type: none"> - 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, <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - шпагат, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - тарелки глубокие, - тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, - блюда прямоугольные, - соусники. <p>Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keerreg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>- хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 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, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</p>	

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

	птицы, дичи, кролика; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

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

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной	Зона холодного цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, - льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - хлеборезка - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - соковыжималка, - соковыжималка для цитрусовых, - процессор кухонный, - привод универсальный. <u>Тепловое оборудование:</u> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик

<p>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> - машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркеркой или из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - кисть силиконовая, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - лопатки (металлические, силиконовые), - пинцет, - щипцы кулинарные,</p>
<p>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> - машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркеркой или из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - кисть силиконовая, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - лопатки (металлические, силиконовые), - пинцет, - щипцы кулинарные,</p>

<p>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>- правила оформления заявок на склад;</p> <p>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>	<p>- набор ножей «поварская тройка»,</p> <p>- мусат для заточки ножей,</p> <p>- корзины для органических и неорганических отходов,</p> <p>- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> <p>- сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>- набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>- гриль сковорода,</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>- стрейч пленка для пищевых продуктов,</p> <p>- пакеты для вакуумного аппарата,</p> <p>- шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые</p>
---	---	--	---

Спецификация 3.2

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</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 соусов и заправок;</p> <p>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии</p>	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>Зона горячего цеха:</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u></p> <p>- весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>- шкаф холодильный,</p> <p>- шкаф морозильный,</p> <p>- шкаф интенсивной заморозки,</p> <p>- льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</p> <p>- соковыжималка,</p> <p>- соковыжималка для</p>

	<p>с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок 		<p>цитрусовых, <u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - микроволновая печь. <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол <p>производственный с моечной ванной,</p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - лопатки (силиконовые), - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов,
<p>- приготовление холодных соусов и заправок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и инвентаря, используемые при приготовлении 	<p>производственный с моечной ванной,</p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - шенуа, - лопатки (силиконовые), - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов,

	<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; 	<p>холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> - набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; - сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые
<ul style="list-style-type: none"> - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче 	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

Спецификация 3.3

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных 	<p>Зона холодного цеха:</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента 	<p>ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<p>заморозки,</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждаемый прилавок-витрина, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - центрифуга для сушки листовых салатов <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - микроволновая печь. <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - термобоксы, - набор разделочных досок (деревянных с маркерной или из
<p>- приготовление салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - 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 	

<p>- хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - лопатки (силиконовые), - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов, - ситечки 0.8л, 0.6л, 0.2л; - набор сковород диаметром 24см; - гриль сковорода, <u>Расходные материалы:</u> -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. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> 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 салатов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>- тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, - блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

Спецификация 3.4

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			
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 бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона холодного цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, - льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - хлеборезка - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). <u>Тепловое оборудование:</u> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - микроволновая печь.
- приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;	- методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент	<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

	<ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок 	<p>ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 	<p>передвижной,</p> <ul style="list-style-type: none"> - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - лопатки (силиконовые), - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей для карвинга «поварская тройка», - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов, - ситечки 0.8л, 0.6л, 0.2л; - набор сковород диаметром 24см; - гриль сковорода, <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, - блюда прямоугольные.
<ul style="list-style-type: none"> - хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> - корзины для органических и неорганических отходов, - ситечки 0.8л, 0.6л, 0.2л; - набор сковород диаметром 24см; - гриль сковорода, <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, - блюда прямоугольные.

		- правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток	Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	

Спецификация 3.5

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- 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, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Зона холодного цеха: <u>Весомизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> - блендер

	<p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>ассортимента;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>(гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</p> <p>- слайсер,</p> <p>- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>- плиты электрические или с индукционным нагревом,</p> <p>- микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых</u></p>
<p>- приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p> <p>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</p> <p>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</p> <p>- вынимать рыбное желе из форм;</p> <p>- доводить до вкуса;</p> <p>- 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, закусок из</p>	<p>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- органолептические способы определения готовности;</p> <p>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом</p>	<p><u>продуктов:</u></p> <p>- нитраттестер,</p> <p>- машина для вакуумной упаковки,</p> <p>- 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,</p> <p>- стеллаж передвижной,</p> <p>- моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,</p> <p>- набор разделочных досок (деревянных с маркером или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов),</p> <p>- подставка для разделочных досок,</p> <p>- мерный стакан,</p> <p>- венчик,</p> <p>- миски (нержавеющая сталь),</p> <p>- сито,</p> <p>- лопатки</p>

	рыбы, нерыбного водного сырья	сезонности, региональных особенностей	(металлические, силиконовые), - пинцет,
- хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток	- щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка», - специальный нож для моллюсков. - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов, - ситейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; - набор сковород диаметром 24см; - гриль сковороды, <u>Расходные материалы:</u> - 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. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keerger, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;	

	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - правила торговли; виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	--	--	--

Спецификация 3.6

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<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), - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). <u>Тепловое</u></p>

	для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		<u>оборудование:</u> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> - нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> - машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - сито, - лопатки (металлические, силиконовые), - пинцет, - щипцы кулинарные, - набор ножей «поварская тройка». - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических
- приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
- хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед	- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	

<p>ассортимента</p>	<p>отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из 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>отходов, - сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; - набор сковород диаметром 24см; - гриль сковорода, <u>Расходные материалы:</u> - 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. Зона оплаты готовой продукции: 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми</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</p>	

	<p>машинами при оформлении платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>платежам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	---	---	--

ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Спецификация 4.1

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность 	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные Электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - электрокипятиль-

	<p>средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов 	<p>выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; 	<p>ник - соковыжималка,</p> <ul style="list-style-type: none"> - соковыжималка для цитрусовых, - кофеварка, - кофемашинка, - аппарат для горячего шоколада, - кофемолка, - планетарный миксер. <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь пароконвекционная, - печь конвекционная, - фритюрница, - микроволновая печь. <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с мочной ванной, - стеллаж передвижной, - мочная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, - набор разделочных досок (деревянных с маркерной или из пластика с цветовой маркерной для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - мерный стакан, - венчик, - миски (нержавеющая сталь), - кондитерские формы различных форм и размера
<ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 	<ul style="list-style-type: none"> - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих 	
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих 	

		сладких блюд, десертов, напитков	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, - блюда прямоугольные. - чайные, - кофейные чашки, - бокалы.
- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов 	

Спецификация 4.2

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных 	<p>Зона холодного цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - льдогенератор,

	<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 	<p>ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - соковыжималка, - соковыжималка для цитрусовых, - планетарный миксер, - универсальный привод. <u>Тепловое оборудование:</u> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь пароконвекционная, - печь конвекционная, - микроволновая печь.
<p>- приготовление холодных сладких блюд, десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 	<p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,

	<p>полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<ul style="list-style-type: none"> - 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, - ситейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. - сковороды диаметром 24см. <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, - блюда прямоугольные. <p>Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>- хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	
<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила 	

	безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; - 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 4.3

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
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 горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - соковыжималка, - соковыжималка для цитрусовых, - планетарный миксер. <u>Тепловое оборудование:</u> - плиты электрические или с индукционным

	горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		нагревом, - печь пароконвекционная, - печь конвекционная, - фритюрница, - блинница электрическая, - микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> - овоскоп - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> - машина посудомоечная. <u>Вспомогательное 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), - кондитерские формы различных форм и размера - сито, - шенуа, - кисть силиконовая, - лопатки (металлические, силиконовые), - пинцет, - щипцы кулинарные,
- приготовление горячих сладких блюд, десертов	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	- методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	

<p>- хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>- проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>- набор ножей «поварская тройка». - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов, - набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; - сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; - набор сковород диаметром 24см; <u>Расходные материалы:</u> - 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. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keerreg, 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 горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией;</p>	<p>- ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения,</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	---	---	--

Спецификация 4.4

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - льдогенератор, - охлаждаемый прилавок-витрина, <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - соковыжималка, - соковыжималка для цитрусовых, - кофеварка, - кофемашина, - кофемолка, - блендер барный, для молочных коктейлей, <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - микроволновая печь. <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - нитраттестер, машина
<ul style="list-style-type: none"> - приготовление холодных напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и 	

	<ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления 	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 	<p>для вакуумной упаковки,</p> <ul style="list-style-type: none"> - термоупаковщик <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с мочной ванной, - стеллаж передвижной, - мочная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости 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, - шенуа, - набор ножей «поварская тройка». - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов, - набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -стрейч пленка для пищевых продуктов, -пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - чайные чашки, - кофейные чашки, - бокалы.
<p>- хранение, отпуск холодных напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по 	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения 	

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<p>готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток 	<p>Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	

Спецификация 4.5

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного 	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, <u>Механическое оборудование:</u> - блендер (гомогенизатор)</p>

	<p>безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента 	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<p>(ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</p> <ul style="list-style-type: none"> - соковыжималка, - соковыжималка для цитрусовых, <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - микроволновая печь, - кофеварка, - кофемашина, - кофемолка, - аппарат для горячего шоколада, - титан, - гейзерная кофеварка, - аппарат для приготовления кофе на песке,
- приготовление горячих напитков	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - ростер. <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные емкости 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,
- хранение, отпуск горячих напитков	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; 	

	<p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток 	<ul style="list-style-type: none"> - миски (нержавеющая сталь), - набор ножей «поварская тройка». - мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов, - набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л, <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -стрейч пленка для пищевых продуктов, - пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые, - посуда для презентации: - заварные чайники, - чайные чашки, - кофейные чашки, - бокалы.
<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; - безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	<ul style="list-style-type: none"> - чайные чашки, - бокалы. <p>Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keoper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

ПМ 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Спецификация 5.1

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>- подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>	<p>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>- весы настольные электронные,</p> <p>- весы напольные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>- шкаф холодильный,</p> <p>- шкаф морозильный</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>- овоскоп,</p> <p>- нитраттестер,</p> <p>- машина для вакуумной упаковки,</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>- стеллаж стационарный,</p> <p>- стеллаж передвижной,</p> <p>- поддоны,</p> <p>- полки,</p> <p>- производственный стол,</p> <p>- моечная ванна двух или четырехсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>- мерный инвентарь,</p> <p>- функциональные емкости из нержавеющей стали,</p> <p>- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),</p> <p>- набор мерных ложек,</p> <p>- нож,</p> <p>- венчик,</p> <p>- сито,</p> <p>- совки для сыпучих продуктов,</p> <p>- корзина для мусора.</p> <p>Отделение тестомесильное</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>- весы настольные электронные.</p> <p>Механическое оборудование:</p> <p>- мукопросеиватель,</p> <p>- тестомес,</p> <p>- взбивальная машина или универсальный привод с</p>
<p>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного</p>	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в</p>		

<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>- правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>взбивалкой, - миксер. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж - полки, - производственный стол, - табурет низкий для дежи (котлов). <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - дежи, - кастрюли, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический.</p>
<p>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Отделение для расстойки <u>Тепловое оборудование:</u> - шкаф для расстойки теста. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - табурет низкий для дежи (котлов). Отделение для разделки теста</p>

<p>- упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p>	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный. <u>Механическое оборудование:</u> - тестоделитель или тестоделитель-округлитель, - тестоотсадочная машина, - тестораскаточная машина. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - полки, - производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, - производственный стол с охлаждаемой поверхностью, - табурет низкий для дежи (котлов). <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - скалки деревянные, - скалки рифлёные, - резцы (фигурные) для теста и марципана, - вырубки (выемки) для печенья, пряников, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический, - кондитерские листы, - противни перфорированные, - формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, - 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,</p>
--	---	---	--

		<p>- насадки для кондитерских мешков, - ножницы, - кондитерские гребенки, - силиконовые коврики для макарун, эклеров, - терки, - трафареты, - кисти силиконовые.</p> <p>Отделение для выпекания <u>Тепловое оборудование:</u> - жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, - фритюрница.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - силиконовые коврики для выпекания, - прихватки, - перчатки термостойкие, - гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, - дуршлаг.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> - бумага для выпечки.</p> <p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов <u>Тепловое оборудование:</u> - плита электрическая.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> - миксер, - куттер, - мясорубка, - универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, - производственный стол с охлаждаемой столешницей, - полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, - табурет низкий для дежи (котлов), - моечная ванна.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - кастрюли, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - мерные емкости, - термометр инфракрасный,</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический. <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф шоковой заморозки, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - миксер. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - производственный стол с ящиками для инструментов, - производственный стол с мраморной столешницей, - полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, - табурет низкий для дежи (котлов), - моечная ванна. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, - формы для конфет, - формы для шоколадных фигур, - набор молдов для мастики, карамели, шоколада, - делитель торта, - терки, - трафареты, - решетка с поддоном для глазирования, - инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, - силиконовые коврики для айсинга, - перчатки для карамели, - помпа для работы с
--	--	---

			<p>карамелью, - подставки для тортов - вращающиеся, подносы, - дуршлаг, - подложки для тортов (деревянные) - кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, - мерные емкости, - терperiрующая емкость, - термометр инфракрасный, - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический, - контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов <u>Оборудование для мытья посуды:</u> - машина посудомоечная, - стерилизатор, - шкаф сушильный. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж стационарный, - полки, - моечные ванны. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные, - весы напольные. - холодильное оборудование: - шкаф холодильный, - камера холодильная. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u> - машина для вакуумной упаковки, - упаковочные машины. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - полки, - производственный стол. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> - лотки, - контейнеры с крышками, - нож, - инструменты для упаковки, - корзина для мусора. <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковочные материалы (бумажные пакеты, - плёночный материал, - термоусадочная обёрточная плёнка, - полимерные пакеты, - прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), - бумага пергаментная. <p><u>Сырье</u> <u>по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - мука пшеничная, - мука ржаная, - молоко, - дрожжи, - разрыхлители, - яйца, меланж или яичный порошок, - сахар, сахарная пудра, - масло сливочное, - маргарин, - масло растительное, - орехи, - изюм, - фрукты, - ягоды, - шоколад, - какао-порошок, - сухие смеси и др.
--	--	--	--

Спецификация 5.2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
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 отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности	- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные, - весы напольные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный

	<p>продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. 	<p>ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - поддоны, - полки, - производственный стол, - моечная ванна двух или четырехсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - мерный инвентарь, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), - нож, - венчик, - сито, - совки для сыпучих продуктов, - корзина для мусора.
<p>- приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; 	<p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плита электрическая. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - миксер, - куттер, - мясорубка, - универсальный привод со сменными механизмами. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - производственный стол с ящиками, - производственный стол с охлаждаемой столешницей, - полка или шкаф для специй, эссенций,

	<p>помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<p>красителей,</p> <ul style="list-style-type: none"> - лампа для карамели, - аппарат для темперирования шоколада, - сифон, - газовая горелка (для карамелизации), - помпа для карамели, - аэрограф, - формы для конфет, - формы для шоколадных фигур, - набор молдов для мастики, карамели, шоколада, - табурет низкий для дежи (котлов), - моечная ванна. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, - мерные емкости, термометр инфракрасный, - венчик, - лопатка, - сито, - шенуа, - скребок пластиковый, - скребок металлический
- хранение отделочных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов 	- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства	<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток <p><u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u></p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф шоковой заморозки, - льдогенератор.

Спецификация 5.3

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
- подготовка основных	- подбирать в соответствии	- ассортимент,	<u>Отделение для</u>

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба 	<p>характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<p><u>хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</u> <u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные, - весы напольные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - поддоны, - полки, - производственный стол, - моечная ванна двух или четырехсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p>
<p>- приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - мерный инвентарь, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), - нож, - венчик, - сито, - совки для сыпучих продуктов, - корзина для мусора. <p><u>Тестомесильное отделение</u> <u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плита электрическая. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - мукопросеиватель, - тестомес, - взбивальная машина

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 		<p>или универсальный привод с взбивалкой,</p> <ul style="list-style-type: none"> - миксер. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж-полки, - производственный стол, - табурет низкий для дежи (котлов). <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - дежи, - кастрюли, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический. <p><u>Отделение для расстойки</u></p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф для расстойки теста. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - табурет низкий для дежи (котлов). <p><u>Отделение для разделки теста</u></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестоделитель или тестоделитель-округлитель, - тестораскаточная машина, - тестозакаточная машина. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - полки, - производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и
<ul style="list-style-type: none"> - хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток 	
<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила 	

	<ul style="list-style-type: none"> - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>осуществления кассовых операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>выдвижными ларями для муки,</p> <ul style="list-style-type: none"> - табурет низкий для дежи (котлов). <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, - резцы, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический, - нож, кондитерские - листы, Силиконовые - коврики, противни перфорированные, - формы различные (металлические, - силиконовые или бумажные) для штучных кексов, - кисти силиконовые. <p><u>Отделение для выпекания</u></p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, - фритюрница. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - прихватки, - перчатки - термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, - дуршлаг. <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - бумага для выпечки. <p><u>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</u></p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плита электрическая. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - миксер, - куттер, - мясорубка, универсальный привод со сменными
--	---	---	---

		<p>механизмами.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, - производственный стол с охлаждаемой столешницей, - полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, - табурет низкий для дежи (котлов), - моечная ванна. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - кастрюли, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - мерные емкости, - термометр инфракрасный, - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический. <p><u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф шоковой заморозки, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - миксер. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, - производственный стол с мраморной столешницей, - полка или шкаф для
--	--	---

		<p>специй, эссенций, красителей,</p> <ul style="list-style-type: none"> - табурет низкий для дежи (котлов), - моечная ванна. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - кастрюли, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - мерные емкости, - терperiрующая емкость, - термометр инфракрасный, - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический, - контейнер с крышкой. <p><u>Отделение для мытья инвентаря и инструментов</u></p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная, - стерилизатор, шкаф сушильный. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - полки, - моечные ванны. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - корзина для мусора. <p><u>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция</u></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные, - весы напольные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - камера холодильная. <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина для вакуумной упаковки, - упаковочные машины.
--	--	---

			<p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - полки, - производственный стол. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - лотки, - контейнеры с крышками, - нож, - инструменты для упаковки, - корзина для мусора. <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, - термоусадочная обёрточная плёнка, - полимерные пакеты, - прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), - бумага пергаментная. <p><u>Сырье по рецептуре на хлебобулочные изделия:</u></p> <p><u>мука пшеничная,</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - мука ржаная, - молоко, - дрожжи, - яйца, меланж или яичный порошок, - сахар, сахарная пудра, - масло сливочное, маргарин, - масло растительное и др.
--	--	--	--

Спецификация 5.4

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
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	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки	Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные,

	<p>хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий 	<p>качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - весы напольные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - поддоны, - полки, - производственный стол, - моечная ванна двух или четырехсекционная. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, - набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), - нож, - венчик, - сито, - совки для сыпучих продуктов, - корзина для мусора.
<p>- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное <p>вручную и с использованием технологического</p>	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления мучных кондитерских изделий, 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; - органолептические способы определения 	<p>Отделение тестомесильное</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - мукопросеиватель, - тестомес, - взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, - миксер. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж- полки, - производственный

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<p>готовности выпеченных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 	<p>стол,</p> <ul style="list-style-type: none"> - табурет низкий для дежи (котлов). <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - дежи, - кастрюли, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический. <p>Отделение для разделки теста</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные - электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестораскаточная машина, - тесозакаточная машина, - тестоотсадочная машина. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - полки, - производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, - табурет низкий для дежи (котлов). <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - скалки деревянные, - скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, - вырубки (выемки) для печенья, пряников, - сито, - скребок пластиковый, - скребок
--	---	---	---

		<p>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.</p> <p>Отделение для выпекания <u>Тепловое</u> <u>оборудование:</u> - жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, - фритюрница. <u>Инвентарь,</u> <u>инструменты, кухонная посуда:</u> - силиконовые коврики для выпечки, - прихватки, - перчатки термостойкие, - гостроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, - дуршлаг. <u>Расходные материалы:</u> - бумага для выпечки.</p> <p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов <u>Тепловое</u> <u>оборудование:</u></p>
--	--	--

		<p>- плита электрическая.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - миксер, - куттер, - мясорубка, - универсальный привод со сменными механизмами. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - производственный стол с ящиками, - производственный стол с охлаждаемой столешницей, - полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, - табурет низкий для дежи (котлов), - моечная ванна. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, - мерные емкости, - термометр инфракрасный, - венчик, - лопатка, - сито, -скребок пластиковый, - скребок металлический. <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф шоковой заморозки, - льдогенератор. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - миксер. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж
--	--	--

			<p>стационарный, - стеллаж передвижной, - производственный стол с ящиками для инструментов, - производственный стол с мраморной столешницей, - полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, - табурет низкий для дежи (котлов), - моечная ванна. <u>Инвентарь,</u> <u>инструменты, кухонная посуда:</u> - кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, - мерные емкости, - терперирующая емкость, - термометр инфракрасный, - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический, - контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов <u>Оборудование для мытья посуды:</u> - машина посудомоечная, - стерилизатор, - шкаф сушильный. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж стационарный, - полки, - моечные ванны. <u>Инвентарь,</u> <u>инструменты, кухонная посуда:</u> - корзина для мусора</p>
- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента	- проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований	- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий различного ассортимента;	Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные, - весы напольные. <u>Холодильное</u>

	<p>по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток 	<p><u>оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - камера холодильная. <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - машина для вакуумной упаковки, - упаковочные машины. <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - полки, - производственный стол. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - лотки, - контейнеры с крышками, - нож, - инструменты для упаковки, - корзина для мусора.
<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами; - при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	<ul style="list-style-type: none"> - нож, - инструменты для упаковки, - корзина для мусора. <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, - термолесочная обёрточная плёнка, - полимерные пакеты, - прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), - бумага пергаментная. <p><u>Сырье по рецептуре на мучные кондитерские изделия:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - мука пшеничная, - мука ржаная, - молоко, - яйца, меланж или яичный порошок, - сахар, сахарная пудра, - мед, - масло сливочное, маргарин, - масло растительное, - разрыхлители, - пряности и др.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных - ингредиентов; организовать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, - красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</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 разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные, - весы настольные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - поддоны, - полки, - производственный стол, - моечная ванна двух или четырехсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - мерный инвентарь, - функциональные емкости из нержавеющей стали, - набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), - нож, - венчик, - сито, - совки для сыпучих продуктов, - корзина для мусора</p>
<p>- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с</p>	<p>- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p>	<p>Отделение тестомесильное <u>Весоизмерительное оборудование:</u></p>

<p>ассортимента</p>	<p>учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>- весы настольные электронные. <u>Механическое оборудование:</u> - мукопросеиватель, - тестомес, - взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, - миксер. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж-полки, - производственный стол, - табурет низкий для дежи (котлов). <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> - дежи, - кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, - венчик, - лопатка, - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический. Отделение для разделки теста <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный. <u>Механическое оборудование:</u> - тестораскаточная машина, - тестозакаточная машина, - тестоотсадочная машина. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - полки, - производственный стол со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).</p>
---------------------	---	--	---

		<p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - скалки деревянные, - скалки рифлёные, - резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки), - сито, - скребок пластиковый, - скребок металлический, - кондитерские листы, - противни с высокими бортами, - кондитерские листы, - круглые разъемные формы для тортов, - пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, - трафареты для нанесения рисунка, - нож, - 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. <p>Отделение для выпекания</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, - фритюрница. <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - силиконовые коврики для выпечки, - прихватки, - перчатки термостойкие, - гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, - дуршлаг. <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - бумага для выпечки. <p>Отделение для приготовления</p>
--	--	---

		<p>различных видов полуфабрикатов</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - плита электрическая. <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - миксер, - куттер, - мясорубка, <p>универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - производственный стол с ящиками, - производственный стол с охлаждаемой столешницей, - полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, - лампа для карамели, - аппарат для темперирования шоколада, - сифон, - газовая горелка (для карамелизации), - помпа для карамели, - аэрограф, - формы для конфет, - формы для шоколадных фигур, - набор молдов для мастики, карамели, шоколада, - табурет низкий для дежи (котлов), мочная ванна. <p><u>Инвентарь, кухонная посуда:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, - мерные емкости, - термометр инфракрасный, - венчик, - лопатка, - сито, - шенуа, - скребок пластиковый, - скребок металлический
--	--	---

<p>- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- проверять качество пирожных и тортов 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 разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция <u>Весоизмерительное оборудование:</u> - весы настольные электронные, - весы напольные. <u>Холодильное оборудование:</u> - шкаф холодильный, - камера холодильная. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u> - машина для вакуумной упаковки, - упаковочные машины. <u>Вспомогательное оборудование:</u> - стеллаж стационарный, - стеллаж передвижной, - полки, - производственный стол. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p>
<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции</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 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><u>Расходные материалы:</u> - упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, - полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, - специальные картонные коробки и др.), - бумага пергаментная. <u>Сырье:</u> <u>по рецептуре на хлебобулочные изделия:</u> - мука пшеничная, - мука ржаная, - молоко, - дрожжи, - яйца, меланж или</p>

			яичный порошок, - сахар, сахарная пудра, - масло сливочное, маргарин, - масло растительное и др.
--	--	--	--

3.2. Спецификация общих компетенций

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

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. - Определение этапов решения задачи. - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска. - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. - Разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу - Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - Составить план действия. - Определить необходимые ресурсы - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - Реализовать составленный план - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации - Определять необходимые источники информации - Планировать 	<ul style="list-style-type: none"> -Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности - Приемы

	деятельности.	задач. - Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. - Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	процесс поиска - Структурировать получаемую информацию - Выделять наиболее значимое в перечне информации - Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска	структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). - Применение современной научной профессиональной терминологии. - Определение траектории профессионального развития и самообразования	- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	- Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. - Планирование профессиональной деятельности	- Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- Психология коллектива Психология личности - Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке - Проявлять толерантность в рабочем коллективе	- Излагать свои мысли на государственном языке - Оформлять документы	- Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- Понимать значимость своей профессии (специальности) - Демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- Описывать значимость своей профессии - Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении	- Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять	- Правила экологической безопасности при ведении

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	профессиональной деятельности. - Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. - Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - Основы здорового образа жизни; - Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - Средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Использовать современное программное обеспечение	- Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. - Ведение общения на профессиональные темы	- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - Понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - Строить простые	- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию

			<p>высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко -</p> <p>Обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>- Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<i>OK 11</i>	<p>OK 11. Планировать предприниматель-скую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. - Составление бизнес плана. - Презентовать бизнес-идею - Определение источников финансирования - Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<ul style="list-style-type: none"> - Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Оформлять бизнес-план - Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<ul style="list-style-type: none"> - Основы предпринимательской деятельности - Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов - Порядок выстраивания презентации - Кредитные банковские продукты

3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы

3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	МДК 01.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	68	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.</p> <p>Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</p> <p>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила обращения с тарой поставщика.</p> <p>Ответственность за сохранность материальных ценностей.</p> <p>Правила поверки весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правила приема прдуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>

<p>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</p>		<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>		<p>Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>
<p>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</p>		<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование</p>		<p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования</p>

			<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>требований по безопасности. Соблюдать правила 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 обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности 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>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>
<p>ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10</p>			<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных</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>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,</p>

ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10				<p>продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</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, комплектования с учетом ресурсосбережения</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>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.</p> <p>Вести учет реализованных полуфабрикатов.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.</p>
ПК 1.1						

<p>ОК 01-02, 04-07, 09-11</p>			<p>вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>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. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, 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. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07</p>	<p>МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p>		<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</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, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к</p>
			<p>Подбор, подготовка к</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный</p>	

ПК 1.1.-1.4, ОК 1, 04, 07			<p>работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель-ных приборов</p>	<p>инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	

ВД 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
--	-------------------------	-----------------------------------	-----------------	---------------	---------------

ПК 2.1-2.8	МДК 02.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	302	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья</p>

			<p>консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
		<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Правила разогревания горячих</p>

				<p>кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>
			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</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, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 2.1.-2.8.	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,		<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

	кулинарных изделий, закусок		закусок	<p>регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p>
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p>
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования),</p>

					упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
--	--	--	--	--	--

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

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	95	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
			Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских,</p>

			<p>приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
		Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на</p>

			<p>оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>
		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

ПК 3.1.-3.6.	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</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>
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	

			упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	<p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	--	--	---	---

ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 4.1-4.5	04.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	85	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>

				холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>

				технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
			Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<p>Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток</p>
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</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>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными</p>

				<p>Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>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>
ПК 4.1-4.5	04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 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 HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>
			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	

			инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	

ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 5.1.-5.5.	05.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	169	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>

	кондитерских изделий			<p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
			<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p>

			<p>требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
		Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток</p>
		Ведение расчетов с потребителями при	Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские

			<p>отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>изделия на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 5.1.-5.5.	05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и</p>

			<p>производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий усок</p>
		<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	
		<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
		<p>Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных</p>	<p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила</p>

			материалов	<p>Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.</p> <p>Правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p>
--	--	--	------------	---	---

3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

<i>Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование выделенных учебных дисциплин</i>	<i>Объем нагрузки</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	82	<p>Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>Основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;</p> <p>Микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>Правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>Пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>Суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>

				<p>Основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>Суточный расход энергии;</p> <p>Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>Методики составления рационов питания</p>
<p>ПК 1.2-1.4</p> <p>2.2-2.8</p> <p>3.2-3.6</p> <p>4.2-4.5</p> <p>5.2-5.5</p> <p>ОК 1-11</p>	<p>ОП.02.</p> <p>Основы товароведения продовольственных товаров</p>	41	<p>Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>Виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p>
<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>2.1-2.8</p> <p>3.1-3.6</p> <p>4.1-4.5</p>	<p>ОП.03.</p> <p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	75	<p>Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники</p>	<p>Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной</p>

<p>5.1-5.5 OK 1-11</p>			<p>безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>Правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 OK 1-11</p>	<p>ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>36</p>	<p>Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>Защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Принципы рыночной экономики;</p> <p>Организационно-правовые формы организаций;</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>-Способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>Понятие, виды предпринимательства;</p> <p>Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>Нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p>

				<p>Формы и системы оплаты труда;</p> <p>Механизм формирования заработной платы;</p> <p>Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</p>
<p>ПК 1.2-1.4</p> <p>2.2-2.8</p> <p>3.2-3.6</p> <p>4.2-4.5</p> <p>5.2-5.5</p> <p>ОК 1-11</p>	<p>ОП.05.</p> <p>Основы калькуляции и учета</p>	68	<p>Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>Составлять товарный отчет за день;</p> <p>Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>Принимать и оформлять безналичные платежи;</p>	<p>Виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>Задачи бухгалтерского учета;</p> <p>Предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>Элементы бухгалтерского учета;</p> <p>Принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>-Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p>

			<p>Составлять отчеты по платежам</p>	<p>Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>Правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>Источники поступления продуктов и тары;</p> <p>Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p> <p>Реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>Методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>Понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>Порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>Правила торговли;</p> <p>Виды оплаты по платежам;</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций;</p>
--	--	--	--------------------------------------	--

				<p>Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.06. Охрана труда</p>	<p>36</p>	<p>Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>36</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со</p>	<p><i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p>

			<p>словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикл: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>	<p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p> <p>к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане</p>
--	--	--	---	---

				<p>совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать: - основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. - отделять главную информацию от второстепенной; - выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>
<p>ПК 1.1 2.1 3.1 4.1</p>	<p>ОП.08. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>41</p>	<p>Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p>	<p>Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных</p>

<p>5.1 OK 1-11</p>			<p>Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>Применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>Основы военной службы и обороны государства;</p> <p>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>Способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
<p>OK 1-11</p>	<p>ОП.09 Физическая культура</p>	<p>58</p>	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

4.1. Примерный учебный план сохраняем свою структуру и наименование разделов

Индекс	Компоненты программы	Максимальная учебная нагрузка обучающегося (час./нед.)	Обязательные аудиторные учебные занятия			Рекомендуемый курс изучения
			всего	в том числе		
				лабораторных и практических занятий	курсовый проект (работа) (для спецтеи)	
1	2	3	4	5	6	7
Обязательная часть учебных циклов и практика			2304	460		
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл		324	174		
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		36	12		1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		36	18		1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		36	18		1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		36	8		1
ОП.05	Основы калькуляции и учета		32	12		1
ОП.06	Охрана труда		36	12		1
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	36		1,2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		36	18		1
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)		40	40		1,2
П.00	Профессиональный цикл		1980	286	-	
ПМ. 00	Профессиональные модули		1872	286		
	В том числе: - МДК;		648	286	-	
	- учебная, производственная		1164			

	практика, промежуточная аттестация		108			
ДЭ	Демонстрационный экзамен по модулям		60			
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		248	54		1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32	18		1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	36		1
УП. 01**	Учебная практика		72			
ПП. 01**	Производственная практика		60			
ДЭ	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12			
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		556	86		1
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		32	16		1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		128	70		1
УП. 02**	Учебная практика		144			

ПП. 02**	Производственная практика		240			
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12			
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		308	62		2
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32	16		2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96	46		2
УП. 03**	Учебная практика		72			
ПП. 03**	Производственная практика		96			
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12			
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		272	50		2
МДК.04.01	Организация приготовления,		32	16		2

	подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		64	34		2
УП. 04**	Учебная практика		72			
ПП. 04**	Производственная практика		60			
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		12			
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		520	88		2
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32	18		2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		128	70		2
УП. 05**	Учебная практика		144			
ПП. 05**	Производственная практика		204			
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		12			

Вариативная часть (распределение по учебным циклам определяется образовательной организацией самостоятельно)			612			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36			
Итого		2952				

4.2. Примерный календарный учебный график
(разрабатывается в рабочих программах) (см. в приложении 1)

4.3. Контроль и оценка результатов освоения рабочей образовательной программы

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

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

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

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

- в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в примерной программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену (приложение 2).

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

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

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

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

4.4. Условия реализации образовательной программы

Условия реализации образовательной программы должны обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

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

(Заполняется на основе требований к педагогическим кадрам, указанным в п. 4.4.2. ФГОС СПО, в квалификационных справочниках, утверждаемых в порядке,

устанавливаемом Правительством Российской Федерации, или соответствующим положениям профессиональных стандартов).

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.4.2. Требования к материально-техническим условиям

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен

быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

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

Перечень кабинетов, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства
- самостоятельной подготовки

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;
стрелковый тир

Залы:

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

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

Таблица 2

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

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

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

Таблица 3

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

Учебный кондитерский цех

Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1.	Дежи к тестомесильной машине		2
2.	Дежи к миксерам		4
3.	Миски из нержавеющей стали	3	
4.	Гастроёмкости из нержавеющей стали		8
5.	Кастрюли 1.5 - 2л		8
6.	Сковорода		7
7.	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8.	Подставка для разделочных досок	1	
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	
15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Шипцы универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые 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		30

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

	карамели		
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