

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Гуковский строительный техникум»

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев

Рассмотрена и одобрена на
заседании педагогического совета
ГБПОУ РО «ГСТ»
Протокол № 6 от «29» июня 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ РО «ГСТ»
А.И. Авилов
«9» июня 2020 г

Согласовано с работодателями:

И.И. Микитова И.И.

г-н. "Юбилейный"



Основная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1565, Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19/05/2017).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Гуковский строительный техникум»

Разработчики:

Субботина Ольга Петровна, заместитель директора по УР ГБПОУ РО «ГСТ»
Лобанова Наталья Ивановна, методист ГБПОУ РО «ГСТ»
Гуцаленко Светлана Павловна, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Бурьянова Ольга Викторовна, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Шилина Ольга Павловна, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Кваша Татьяна Викторовна, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Пингина Татьяна Петровна, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Филатов Николай Сергеевич, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Кранцевич Елена Федоровна, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Тарабара Наталия Борисовна, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Пыленок Марина Викторовна, преподаватель ГБПОУ РО «ГСТ»
Гусева Любовь Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ РО «ГСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|------------|
| 1. Общие положения..... | 4 |
| 1.1. Аннотация..... | 4 |
| 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника..... | 6 |
| 1.3. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена..... | 9 |
| 1.4. Требования к поступающим на образовательную программу | 11 |
| 1.5. Сроки освоения образовательной программы и присваиваемые квалификации..... | 12 |
| 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)..... | 13 |
| 1.7. Требования к структуре образовательной программы..... | 14 |
| 2. Требования к результатам освоения образовательной программы..... | 17 |
| 2.1. Перечень общих компетенций..... | 17 |
| 2.2. Перечень профессиональных компетенций..... | 17 |
| 3. Содержание требований к структурным элементам программы | 22 |
| 3.1. Спецификация профессиональных компетенций..... | 22 |
| 3.2. Спецификация общих компетенций..... | 115 |
| 4. Требования к условиям реализации образовательной программы..... | 119 |
| 4.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы...119 | |
| 4.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.....119 | |
| 4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....130 | |
| 4.4. Требования к финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы.....131 | |
| 4.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества основной профессиональной образовательной программы.....131 | |
| 5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса (приложения). | |
| 5.1. Учебный план (приложение 1) | |
| 5.2. График учебного процесса (приложение 2) | |
| 5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (приложение 3) | |
| 5.4. Фонды оценочных средств (приложение 4) | |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Аннотация

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

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

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

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

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

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

Вариативная часть образовательной программы составлена с учетом требований профессиональных стандартов и требований международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

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

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

Оценочные материалы разработаны в соответствии со спецификациями результатов обучения, требованиями профессиональных стандартов, требованиями международных стандартов.

Задачи программы:

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

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

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

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

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

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

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

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

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

быть честным, ответственным;

уметь работать в команде или самостоятельно;

иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

обладать способностью к концентрации внимания;

иметь хорошую координацию;

иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

быть физически выносливым;

иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;

иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;

иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, могут продолжить обучение:

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

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

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

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

1.3. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена - это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы составляют:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 31 июля 2020г.);

-Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ от 17 мая 2012 № 413 (с изменениями и дополнениями, включая 29 июня 2017 г.);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 28 августа 2020г. № 441)

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных

профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05)

– Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая 17 ноября 2017.)

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая Приказ Минобрнауки РФ от 03 декабря 2019 г.)

– Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.)

– Уточнения Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) (ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 г.)

– Распоряжение Правительства РФ от 05.05.2014 г. № 755-р «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, необходимых для применения в области реализации приоритетных направлений модернизации и технологического развития экономики Российской

Федерации».

– Примерная основная образовательная программа Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19/05/2017)

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

- Профессиональные стандарты:

| Код | Наименование |
|--------|---|
| 33.011 | Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 4-й и 5-й уровни квалификации |
| 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)); 4-й и 5-й уровни квалификации |
| 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)); 4-й и 5-й уровни квалификации |

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Гуковский строительный техникум».

1.4. Требования к поступающим на образовательную программу

Условия поступления на образовательную программу:

абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:
– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

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

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

1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация:

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

Срок получения образования по образовательной программе в заочной форме обучения увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Реализация основной профессиональной образовательной программы осуществляется на русском языке, государственном языке Российской Федерации.

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» |
|--|--|--|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осваивается |
| Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» | Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» | Осваивается |

1.7. Требования к структуре образовательной программы

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную часть.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы дает возможность углубления подготовки обучающегося, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 1296 часов.

Вариативная часть составляет 30 процентов времени на освоение программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру:

| Учебный цикл | Объем основной профессиональной образовательной программы в часах |
|--|--|
| Общеобразовательная подготовка, - в т.ч. промежуточная аттестация | 1476 72 |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 534 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 278 |
| Общепрофессиональный цикл | 848 |
| Профессиональный цикл | 2588 |
| Государственная итоговая аттестация | 216 |
| Общий объем основной профессиональной образовательной программы | 5940 |

Перечень, содержание, объем, и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определяется в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и

общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделен объем работы студентов под руководством преподавателя по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, семинар, лекция, консультация), практики (в профессиональном цикле), и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов выделено 90 процентов от объема учебных циклов основной профессиональной образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения учебных циклов соответствии с разработанными и утвержденными в установленном порядке фондами оценочных средств, позволяющими оценить уровень и качество освоенных знаний, умений, общих и профессиональных компетенций по отдельным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, и практикам в том числе.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин, предусмотренных ФГОС СПО: Основы философии, История, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Физическая культура, Психология общения. Общий объем дисциплины Физическая культура составляет 174 академических часов.

Освоение общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 68 академических часов.

Вариативная часть учебного цикла предусматривает изучение дисциплин Русский язык и культура речи, Математика, Товароведение продовольственных товаров, Рынок труда и технология поиска работы, Бухгалтерский учет в общественном питании, МДК 07.01 Технология процессов механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности.

В профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы включены учебная практика и производственная практики.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, а производственная – концентрированно - в несколько периодов.

На проведение практик выделена часть профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в объеме 39 5/6 недель.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включая демонстрационный экзамен. Требования к ее проведению определены «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями (ОК):

| 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 традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

| Код | Наименование |
|--------------|---|
| ВД 1. | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, |

| | |
|--------------|--|
| | кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 2. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 3. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов |

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

| | |
|--------------|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 5. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 6. | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | |
|--------------|--|
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять реализацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| ВД 7. | Выполнение работ по профессии 16675 Повар |
| ПК 7.1 | Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей и грибов |
| ПК 7.2 | Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| ПК 7.3 | Организовывать и проводить приготовление супов и соусов |
| ПК 7.4 | Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы |
| ПК 7.5 | Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| ПК 7.6 | Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок |
| ПК 7.7 | Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков |

3. Содержание требований к структурным элементам программы

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного раздела ПМ. При необходимости один раздел может объединять 2 ПК.

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

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

Спецификация 1.1.

| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
|---|--|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; | Участок для обработки и приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Вспомогательное оборудование: |
| Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара | -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного | -методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. -важность постоянного контроля качества приготовления | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> | <p>продукции работниками производства.</p> <p>-методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.</p> <p>-основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства</p> <p>-важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и после-дующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> | <p>стол производственный, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>расходные материалы:</p> |
| <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p> | <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <p>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника</p> | <p>стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> |

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

Спецификация 1.2.

| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | | | |
|---|---|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними | Участок для обработки сырья: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные |
| обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; - проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям; - определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки; - производить обработку регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов; | методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | <p>- нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</p> <p>-владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> | | <p>материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> |
| упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | <p>-контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>-осуществлять маркировку упакованных</p> | <p>правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p> | |
| хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи | | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | неиспользованных пищевых продуктов; - выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья; -контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -безопасно использовать оборудование для упаковки | | |
|--|---|--|--|

Спецификация 1.3.

| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | |
|---|---|--|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказом | -готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких | -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -требования охраны труда, пожарной безопасности и | Участок для приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p> <p>-владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p> | <p>производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> | <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> |
| <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p> | <p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</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>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования</p> | |

| | | | |
|---|---|--|------------------|
| | -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | |
| взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; | кассовый аппарат |

Спецификация 1.4.

| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
|--|--|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов | - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; -проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного | -наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: | Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления; - использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов; - технического оснащения, - квалификации поваров | <p>непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов,</p> <p>консервирование и прочее;</p> <ul style="list-style-type: none"> - новые методы приготовления полуфабрикатов; - современное технологическое оборудование, | |
| <p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> -подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать проработку продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; -анализировать разработанную рецептуру; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа | <p>позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами; -принципы подбора пряностей и приправ; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -принципы организации проработки рецептур | <p>Учебная кухня ресторана, зона по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p> |

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

Спецификация 2.1.

| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
|--|---|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, | <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии | <p>Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | <p>полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <p>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> | <p>организации питания;</p> <p>-правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</p> | <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов,</p> |
| <p>распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> | <p>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> | <p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</p> | <p>Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов,</p> |
| <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями</p> | <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <p>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность</p> | <p>-нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной</p> | <p>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов,</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> | <p>посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов</p> <p>-виды, назначение</p> | <p>шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| <p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p> | <p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья;</p> <p>-правила оформления заявок на склад;</p> <p>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> | |

Спецификация 2.2.

| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
|--|--|---|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложной го ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству супов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента, -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов | <p>Зона приготовления горячих супов:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн,</p> <p>Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик,</p> |
| приготовление супов сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, | <ul style="list-style-type: none"> - примерные нормы выхода сложных супов. - методы приготовления сложных супов, способы их комбинирования, - температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов. - варианты сочетания основных продуктов с | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | <p>наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить концентрированный бульон (консоме); - варить суп-гуляш; - осветлять бульоны различными методами; - смешивать и доводить до готовности ингредиенты супа; - протирать основные продукты и ингредиенты супа в пюреобразную массу; - проваривать и доводить до нужной консистенции супы-пюре; - заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом; - томить овощные супы с крупами в горшочках; - готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы; - определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества - определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи | <p>другими ингредиентами для создания гармоничных супов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. | <p>миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| <p>организация хранения, отпуска супов сложной технологии</p> | <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • выдерживать температуру подачи сложных супов; • хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой | <ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос сложных супов; -методы сервировки и подачи супов, в том числе региональных; -температура подачи супов, в том числе | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>продукции -охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>региональных; - правила разогревания сложных супов; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; - требования к безопасности хранения готовых супов; -правила маркирования упакованных супов, --- правила заполнения этикеток</p> | |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами 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</p> | <p>ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p> | |

Спецификация 2.3.

| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | | | |
|---|--|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих соусов | <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента, - основные критерии оценки качества заготовок для соусов, - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. - правила соусной композиции горячих соусов. - коррекция цветовых оттенков, - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. - виды оборудования и производственного | <p>Зона приготовления горячих соусов:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой</p> |
| приготовление соусных полуфабрикатов | <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты, муку; - подпекать овощи без жира; - применять различные методы разведения мучной пассеровки; - нагревать и перемешивать на водяной бане яично-масляную смесь до загустения; • растереть яйца и яичные желтки с добавлением жидкости и других ингредиентов; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ; - готовить льезоны; - готовить концентрированные бульоны; - готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, - обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих с учетом требований к безопасности готовой продукции | <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецепты, методы приготовления, требования к качеству соусов сложного ассортимента, - основные критерии оценки качества заготовок для соусов, - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. - правила соусной композиции горячих соусов. - коррекция цветовых оттенков, - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. - виды оборудования и производственного | <p>Зона приготовления горячих соусов:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой</p> |
| приготовление горячих соусов сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; | <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецепты, методы приготовления, требования к качеству соусов сложного ассортимента, - основные критерии оценки качества заготовок для соусов, - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. - правила соусной композиции горячих соусов. - коррекция цветовых оттенков, - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. - виды оборудования и производственного | <p>Зона приготовления горячих соусов:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | <p>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -соблюдать температурный и временной режим варки соусов; -рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять органолептическими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов, – определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами</p> | <p>инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при: приготовлении, – правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов с учетом требований к безопасности. – правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов.</p> | <p>маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| <p>хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p> | <p>- обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов, -проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов, -разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, -эстетично упаковывать соусы для транспортирования</p> | <p>– основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.</p> | |

Спецификация 2.4.

| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
|---|--|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные и экзотические продукты для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> | <p>– правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента,</p> <p>-правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, экзотических продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> | <p>Зона приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный,</p> <p>Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн,</p> <p>Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок,</p> |
| приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов | <p>- -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными</p> | <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных,</p> <p>– правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для</p> | <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок,</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>особенностями; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>бланишировать артишоки;</i> ○ <i>варить овощи в вакууме;</i> ○ <i>припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости;</i> ○ <i>протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами;</i> ○ <i>взбивать горячую овощную массу;</i> ○ <i>отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки;</i> ○ <i>варить на пару фаршированные овощи;</i> ○ <i>формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы;</i> ○ <i>жарить овощи в воке;</i> ○ <i>жарить овощи в жидком тесте во фритюре;</i> ○ <i>варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей;</i> ○ <i>готовить овощные рулеты;</i> ○ <i>томить овощи в горшочке;</i> ○ <i>производить холодное и горячее копчение овощей;</i> ○ <i>готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции;</i> ○ <i>затягивать блюда из овощей и грибов сливками;</i> ○ <i>комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов</i> | <p>приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов,</p> <p>- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов,</p> <ul style="list-style-type: none"> • варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов. • температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов. • техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических, <p>-методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов:</p> <p><i>овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке</i></p> | <p>мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: кассовый аппарат</p> |
|--|---|---|--|

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>○ определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> | <p><i>жареных.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов, | |
| <p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p> | <p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; -доводить до вкуса, нужной консистенции; -рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | | <p>и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> | |
| <p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p> | <p>- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- разогревать сложные блюда и гарниры из</p> | <ul style="list-style-type: none"> • подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, • методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа, • требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования. • основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира. - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> | |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>- рассчитывать стоимость,</p> <p>- вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать 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 сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | | |

Спецификация 2.5.

| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
|---|--|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| контроль за подготовкой основных | -- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, | – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд из | Зона горячего цеха: Весомизмерительно |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>продуктов и дополнительных ингредиентов</p> | <p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом заказа; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> | <p>е оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, мочная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски</p> |
| <p>приготовление сложных горячих блюд из яиц,</p> | <p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить яйца в скорлупе (до различной степени</p> | <p>-ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц, - правила их выбора с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, -кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - нормы, правила взаимозаменяемости свежих</p> | <p>стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>готовности) и без;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; | яиц и яичного порошка | (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации |
| приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | <ul style="list-style-type: none"> -изменять рецептуру, выход порции блюд из творога, сыра сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, региональными особенностями; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; • нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; • жарить сыр основным способом; • взбивать измельченный сыр в сырную массу; • формовать из сырной массы шарики; • панировать и жарить во | <p>– ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству блюд из творога , сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</p> <ul style="list-style-type: none"> • классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию, • классификацию творога по содержанию жира, • основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров, • требования к качеству различных видов сыров, творога, • правила хранения различных видов сыров и творога, • традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром, • правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам, • основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира, • особенности приготовления блюд из творога, сыра, • варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания | <p>Зона оплаты готовой продукции: кассовый аппарат</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>фритюре шарики из сырной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • расплавлять сыр для приготовления жидкого фондю; • обмакивать в жидкое фондю из сыра гренки, овощи и грибы; • варить измельченный сыр на «водяной бане» с непрерывным помешиванием; • производить холодное и горячее копчение сыра; <ul style="list-style-type: none"> - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; <p>-определять степень готовности блюд из творога, сыра;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>гармоничных блюд.</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей. | |
| <p>приготовление горячих блюд сложной технологии из муки</p> | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки в соответствии с заказом: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания, раскатывания/растягивания теста; формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде,</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовить мучные блюда из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы; курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; хачапури; листовых | <p>-основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных, • методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом. • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые | |

| | | | |
|--------------------------|--|---|--|
| | <p>(больших праздничных) пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками.</p> <ul style="list-style-type: none"> • владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов, - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, - нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; • соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность), • использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста, - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. | <p>при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности</p> | |
| Хранение, отпуск горячих | -проверять качество готовых блюд перед | техника порционирования, варианты оформления | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом</p> | <p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, -правила заполнения этикеток</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 из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> | <p>-ассортимент и цены нагорячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых</p> | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | <ul style="list-style-type: none"> 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.

| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
|---|--|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с заказом; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты | <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | | печь. Вспомогательное оборудование: стол |
| приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | <p>изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания:</p> <p>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>- готовить на пару;</p> <p>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>-припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>-жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным</p> | <p>- методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских;</p> <p>- органолептические способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> | <p>производственный , мочная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>способом, в большом количестве жира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, -определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; | | <p>посуда для презентации Зона оплаты готовой продукции: кассовый аппарат</p> |
| <p>хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> -проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья; -разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой | <ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила разогревания, -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья , - правила заполнения | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | этикеток | |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день, -принятия платежей; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с 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 из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
|--|--|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе | – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их | Зона приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика: Весоизмерительно е оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи.кролика;</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>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> | <p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> | <p>холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный</p> |
| <p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид;</p> <p>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;</p> <p>- припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>- жарить порционные куски</p> | <p>-традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом</p> | <p>моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | <p>сезонности, региональных особенностей</p> | <p>сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: кассовый аппарат</p> |
| <p>хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные | <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских; | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-разогреть блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p> | |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по</p> | <p>-ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета</p> | |

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

Спецификация 2.8.

| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | | | |
|--|---|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| <p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>-проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.</p> <p>-проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>-проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров</p> <p>Определение выхода порции форме, методу и способу обслуживания</p> <p>Определение соответствия оформления способу подачи</p> | <p>наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов.</p> <p>-новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;</p> <p>-новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее;</p> | <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> |

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

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).</p> <ul style="list-style-type: none"> - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках; - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; - принципы организации проработки рецептов; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда | |
| <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные</p> | <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; | <ul style="list-style-type: none"> - рекомендации по разработке рецептов блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных | <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> |

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

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

Спецификация 3.1.

| | | | |
|--|---------------|---------------|----------------|
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> | <p>- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</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 на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и</p> | <p>Зона приготовления холодных закусок: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник,</p> |
| <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> | <p>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</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 на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и</p> | <p>Зона приготовления холодных закусок: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник,</p> |
| <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями</p> | <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей</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 на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и</p> | <p>Зона приготовления холодных закусок: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник,</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | 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 | Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации |
| Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты | - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | |

Спецификация 3.2.

| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
|---|--|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов | -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок; | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> | | <p>или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),</p> |
| <p>приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания</p> | <p>выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; использовать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла</p> | <p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного</p> | <p>сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>с пряностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 соус майонез и его производные; - создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования | <p>ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> | |
|--|--|---|--|

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

Спецификация 3.3.

| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
|---|---|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| <p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для</p> | <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> | <p>Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или,</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | <p>создания гармоничных блюд;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента</p> | | <p>жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>стол производственный, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| приготовление салатов сложного ассортимента | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</p> | <p>-методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа</p> | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента; | | |
| Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных | -контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи салатов; -хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | -техника порционирования, -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента; -правила хранения салатов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток | |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть | ассортимент салатов сложного ассортимента на день, в том числе авторских, региональных, правила торговли; -виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя | |
|--|--|--|--|

Спецификация 3.4

| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
|--|---|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; -организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, мочная ванна |
| приготовление | -выбирать, комбинировать, | - ассортимент, рецептуры, | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-подбирать способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; <p>-выбирать оборудование,</p> | <p>характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей</p> | <p>двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки , набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> <p>Зона оплаты готовой</p> |
|--|---|---|--|

| | | | |
|---|--|--|------------------------------------|
| | <p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> | | <p>продукции: кассовый аппарат</p> |
| <p>Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> | <p>- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-хранить канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных канапе, холодных 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,</p> <p>- вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок 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</p> | <p>- ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;</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</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | 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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
|--|--|---|---|
| контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов | наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона холодного цеха: Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных |
| приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа: - охлаждать, хранить готовые | -методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | <p>рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - готовить холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | <p>и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторские и региональные; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей | <p>досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| <p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> -проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом | <ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, -варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, | <p>Зона оплаты готовой продукции: кассовый аппарат</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа | <p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток | |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | <p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</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> <ul style="list-style-type: none"> - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя | |

Спецификация 3.6

| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
|---|---|---|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, мочная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных |
| приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса; • заливать поросенка в целом виде; • глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде; • глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд; • отделявать сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда; | -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - органолептические | или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, мочная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | <p>способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> | <p>досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей,</p> |
| <p>хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> | <p>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-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;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к</p> | <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> | <p>корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: кассовый аппарат</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</p> | |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>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 языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p> | |

Спецификация 3.7

| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
|---|---|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров | <ul style="list-style-type: none"> - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее. - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Теория совместимости продуктов. Теория кулинарного декора. Способы и приемы | Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. |
| Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <ul style="list-style-type: none"> - подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда; - подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе | <ul style="list-style-type: none"> технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Теория совместимости продуктов. Теория кулинарного декора. Способы и приемы | Учебная кухня ресторана |

| | | | |
|--|---|---|-----------------------------------|
| | <p>авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;</p> <p>- определять тип украшений и создавать съедобные украшения</p> <p>– для декорирования тарелки;</p> <p>- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;</p> <p>– изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p> | <p>декорирования тарелки для подачи блюда.</p> <p>Художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений.</p> <p>Особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей.</p> <p>Принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам.</p> <p>Варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами.</p> <p>Потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда.</p> <p>Принципы создания образа блюда.</p> <p>Примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).</p> <p>Примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках.</p> <p>Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам.</p> <p>Современная ресторанная посуда, назначение.</p> <p>Принципы организации проработки рецептур.</p> <p>Влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда.</p> <p>Современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</p> | |
| <p>Ведение расчетов, необходимых при</p> | <p>-рассчитывать цену на разработанное блюдо;</p> | <p>Рекомендации по разработке рецептур</p> | <p>Персональные компьютеры по</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски</p> | <p>-рассчитывать энергетическую ценность блюда.</p> <p>изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья; - продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</p> <p>-осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</p> <p>рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</p> <p>-проводить расчеты в программе excel;</p> <p>-составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>-предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p> | <p>блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Системы ценообразования на блюда.</p> <p>Факторы, влияющие на цену блюд.</p> <p>Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания.</p> <p>Методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Рекомендации по оформлению рецептур блюд. Правила проведения расчетов в программе EXCEL.</p> | <p>количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> |
| <p>Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>-выбирать формы и методы презентации блюда;</p> <p>-взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур</p> | <p>-способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p> | <p>Посуда для презентации:</p> <p>Сервировочный стол.</p> <p>Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.</p> |
| <p>Совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы</p> | <p>-тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;</p> <p>-методы</p> | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д. | совершенствования рецептур; -примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе | |
|--|---|--|--|

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

Спецификация 4.1

| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | | | |
|---|--|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами | Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, мочная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, |
| Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара | -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; | <p>(система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</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; -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) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | <p>кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом</p> | <ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | | |
| <p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p> | <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | |

Спецификация 4.2

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
|---|--|---|--|
| <p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p> | <p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том</p> | <p>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> | <p>Зона приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | числе авторских, региональных | | органических и неорганических |
| приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов; • проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам; • вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке; • тушить фрукты в жидкостях; • карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; • взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; • взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; • смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; • взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; • взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; • взбивать смеси с дополнительным охлаждением; • взбивать смеси с | <p>– методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> | <p>отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: кассовый аппарат</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | <p>периодическим замораживанием;</p> <ul style="list-style-type: none"> • охлаждать и замораживать смеси; • взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; • раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; • размазывать и выпекать тесто «тюлип»; • использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»; <p>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-доводить до вкуса;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | | |
| <p>хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p> | <p>- проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного</p> | <p>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых холодных и</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>ассортимента; -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>горячих десертов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного 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> | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>ассортимент и цены на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p> | |

Спецификация 4.3

| | | | |
|---|---------------------------|---------------------------|--------------------|
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| контроль за | - контролировать наличие, | - ассортимент, рецептуры, | Зона приготовления |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p> | <p>хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</p> | <p>характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> | <p>холодных и горячих десертов сложного ассортимента: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники;</p> |
| <p>приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p> | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом заказа; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих</p> | <p>– методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -правила их выбора с учетом заказа; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p> | <p>холодных и горячих десертов сложного ассортимента: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники;</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | <p>оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; | <p>набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: кассовый аппарат</p> |
| хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток | |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих</p> | <p>ассортимент и цены на холодных и горячих напитков сложного</p> | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | напитков сложного ассортимента; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимента на день принятия платежей; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя | |
|---|---|---|--|

Спецификация 4.4

| ПК 4.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
|--|--|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, 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 | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Весоизмерительн ое оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: |

| | | | |
|---------------------------------|--|---|---|
| | холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных | | стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации |
| приготовление холодных напитков | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p> <p>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</p> <p>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <p>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</p> <p>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- готовить лимонады;</p> <p>- готовить холодные алкогольные напитки;</p> <p>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <p>- подбирать и подготавливать пряности для напитков;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> | <p>-методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Хранение, отпуск холодных напитков</p> | <p>-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 безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>-техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> | |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>-ассортимент и цены на холодные напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p> | |

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

Спецификация 5.1

| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | | | |
|--|---|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | <ul style="list-style-type: none"> -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. -важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства. -методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности | <ul style="list-style-type: none"> Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный , мочная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для |
| Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера | <ul style="list-style-type: none"> -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера; | <ul style="list-style-type: none"> -методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности | <ul style="list-style-type: none"> Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный , мочная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для |
| Организация | - контролировать | требования охраны труда, | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p> | <p>выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | <p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | <p>разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки,половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| <p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p> | <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф | <p>вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |

Спецификация 5.2

| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
|---|--|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <p>-контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</p> <p>-контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> | <p>-ассортимент отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов и дополнительных</p> | <p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн,</p> <p>Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник,</p> |
| приготовление отделочных полуфабрикатов | <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> | <p>отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов и дополнительных</p> | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | <p>темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание</p> <p>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.</p> | <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| <p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p> | <p>-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>-хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> | <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p> | |

Спецификация 5.3

| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
|--|---|---|--|
| 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 хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, |
| приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной | -методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, -правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и | емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделять и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>праздничного хлеба сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | <p>миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.</p> |
| <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p>-проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p> | <p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток | |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя | |

Спецификация 5.4

| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
|---|--|---|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных | -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и | Отделение тестомесильное Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> | <p>дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> | <p>Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер, мясорубка, кухонный комбайн, Тепловое оборудование: Плиты электрические или, жарочный шкаф, фритюрница, микроволновая печь. Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для</p> |
| <p>приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> | <p>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготавливать продукты;</p> <p>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и с яичными белками; подогреть миндальную массу на водяной бане; смешивать миндальную массу с мукой; наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и</p> | <p>-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | <p>емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники; набор сковород набор ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>миндальное тесто из кондитерского мешка; перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто; намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах; распускать мед на водяной бане с добавлением соды; соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы; замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла; замешивать тесто «тюлип»; выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности; определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия; дополнительно отделять сложные мучные кондитерские изделия: -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | | <p>пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации</p> |
| <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских</p> | <p>-проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой</p> | <p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного</p> | |

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

Спецификация 5.5

| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
|--|--|--|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для | Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, Холодильное оборудование: шкаф холодильный, Вспомогательное оборудование: производственный |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента</p> | <p>пирожных и тортов сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> | <p>стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.</p> |
| <p>приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента</p> | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм; -соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов</p> | <p>методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | | |
| <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента</p> | <p>-проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> | <p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> | |
| <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</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</p> | <p>ассортимент и цены на пирожные и торты 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</p> | |

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

Спецификация 5.6

| <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | | | |
|--|--|--|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| <p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров</p> | <p>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов.</p> <p>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее.</p> <p>- новые методы приготовления</p> | <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> |
| <p>Разработка, адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских</p> | <p>- подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- соблюдать баланс жира,</p> | <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-современное технологическое оборудование, позволяющее применять</p> | <p>Учебный кондитерский цех ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий; - анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p> | <p>новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -теория совместимости продуктов; теория кулинарного декора; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>лицензионным программным обеспечением.</p> |
| <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p> | <p>-рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия; -рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий; -изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рассчитывать выход хлебобулочных, мучных</p> | <p>-рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; -факторы, влияющие на цену изделий. методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания; -методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рекомендации по</p> | <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд | <p>оформлению рецептур блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила проведения расчетов в программе excel. | |
| <p>Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <ul style="list-style-type: none"> - представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур | <ul style="list-style-type: none"> -способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя | <p>Посуда для презентации: Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.</p> |
| <p>Совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <ul style="list-style-type: none"> - анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, замена продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д. | <ul style="list-style-type: none"> -тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; -методы совершенствования рецептур; -примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе | <p>Учебный кондитерский цех.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> |

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

Спецификация 6.1

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

| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
|---|--|--|---|
| Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. | <p>Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.</p> <p>Проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p> <p>Проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров</p> | <p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.</p> <p>Классификация организаций питания.</p> <p>Стиль ресторанного меню.</p> <p>Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.</p> <p>Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню.</p> | Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. |
| Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | <p>Принимать решение о составе меню.</p> <p>Оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания.</p> <p>Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.</p> <p>Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню.</p> <p>Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала,</p> | <p>Названия основных продуктов и блюд в различных странах.</p> <p>Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню.</p> <p>Основные типы меню, применяемые в настоящее время.</p> <p>Принципы разработки ресторанного меню.</p> <p>Важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню.</p> <p>Сезонность кухни и ресторанное меню.</p> <p>Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам.</p> <p>Классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков.</p> <p>Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли.</p> <p>Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.</p> | |
| <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню</p> | <p>Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания.</p> <p>Рассчитывать цены блюд в программе EXCEL.</p> <p>Составлять понятные и привлекательные описания блюд.</p> <p>Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</p> | <p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню.</p> <p>Системы ценообразования на блюда.</p> <p>Факторы, влияющие на цену блюд.</p> <p>Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания.</p> <p>Правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню</p> <p>Правила проведения расчетов в программе EXCEL.</p> <p>Программное обеспечение R-Keerger</p> |
| <p>Презентация нового меню.</p> | <p>Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам</p> <p>Выбирать формы и методы презентации меню.</p> <p>Взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню</p> | <p>Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| <p>Совершенствование ассортимента и меню</p> | <p>Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p> | <p>Тенденции ресторанной моды в области меню и блюд.</p> <p>Методы оптимизации ресторанного меню.</p> <p>Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой</p> |

| | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| | | категорией и типом кухни в регионе | |
|--|--|---------------------------------------|--|

Спецификация 6.2

| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | | | |
|--|--|---|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Составлять ежедневные планы работы бригады/команды Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности. | Понятие бригады/команды. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды. Методы эффективной организации работы бригады/команды. Важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения членов бригады/команды. Конфиденциальность информации на предприятиях питания. Личные обязанности и ответственность бригадира на | Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. |
| Координация деятельности подчиненного персонала | Распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции. Составлять рациональные графики работы членов бригады/команды Обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства. | | |
| Координация с другими подразделениями, службами | Координировать политику закупок в целях определения путей ее совершенствования; Учитывать факторы влияния внешней, операционной и внутренней среды при установлении заданий для служб снабжения и обслуживания Выявлять цели и координировать задачи снабжения, производства и услуг обслуживания. | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>Устанавливать требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами ресторана.</p> <p>Координировать финансовые и материальные ресурсы логистические процессы;</p> <p>Совершенствовать процедуры контроля эффективности различных служб при производстве и реализации продукции</p> <p>Контролировать эффективность затрат на закупки и хранение продуктов и предпринимать, при необходимости, соответствующие корректирующие действия;</p> <p>Выявлять совместно со службами снабжения и обслуживания проблемы и анализировать тенденции их возникновения и оценивать возможные риски в области обслуживания на предприятии питания;</p> <p>Совместно с представителями других подразделений принимать решения по оптимизации снабжения и обслуживания</p> | <p>производстве.</p> <p>Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> <p>Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира.</p> <p>Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира.</p> <p>Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов.</p> <p>Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства.</p> <p>Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.</p> <p>Методы эффективного общения в бригаде/команде.</p> <p>Психологические типы характеров работников.</p> | |
|--|--|--|--|

Спецификация 6.3

| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | | | |
|--|--|---|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| <p>Проверка уровня обеспеченности ресурсами</p> | <p>Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами.</p> <p>Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством.</p> <p>Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>Оформлять документацию по контролю наличия</p> | <p>Хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания.</p> <p>Складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания.</p> <p>Рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на</p> | <p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | запасов на производстве. Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве | предприятиях питания. Изменения, происходящие в продуктах при хранении. Влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество. Приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении. Методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания. Возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие). Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). Способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов. Способы и формы инструктирования | |
| Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана | Анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов. Определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов. Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа. Составлять заказ в письменном виде. Планировать время доставки продуктов. Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ. Уточнять исполнение заказа по телефону. Проверять документацию на поступившие продукты. Проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу. Разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках Контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе | | Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Бланки, формы |
| Контроль хранения запасов | Проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов. Выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве. Разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения | персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию. Современные тенденции в области | Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. |

| | | | |
|---------------------------------|--|---|--------------------------|
| | <p>продуктов на производстве. Участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания.</p> <p>Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания.</p> <p>Проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве.</p> <p>Проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании.</p> <p>Проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания.</p> <p>Проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов.</p> <p>Проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации.</p> <p>Проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений.</p> <p>Проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования.</p> <p>Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов.</p> | <p>хранения пищевых продуктов на предприятиях питания.</p> <p>Принципы обеспечения сохранности запасов на производстве.</p> <p>Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах.</p> <p>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.</p> <p>Способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов.</p> <p>Способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p> <p>Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов.</p> <p>Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве.</p> <p>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.</p> <p>Порядок списания продуктов (потерь при хранении).</p> <p>Программное обеспечение управления запасами на производстве.</p> <p>Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве.</p> | |
| Обеспечение сохранности запасов | Проверять уровень обеспечения сохранности | Важность обеспечения взаимодействия и | Учебная кухня ресторана. |

| | | | |
|-----------------------------------|---|---|--|
| | <p>запасов в организации питания.</p> <p>Выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.</p> <p>Разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве</p> <p>Инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве.</p> <p>Участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве</p> <p>Проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве.</p> <p>Проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве</p> <p>Предупреждать хищения запасов персоналом</p> <p>Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве.</p> <p>Участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов.</p> | <p>области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве.</p> <p>Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p> | <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> <p>Инструкции</p> |
| Проведение инвентаризации запасов | <p>Проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам.</p> <p>Участвовать в проведении инвентаризации запасов</p> <p>Сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам.</p> | | <p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> |

Спецификация 6.4

| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | |
|---|----------------------|----------------------------|---------------|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Планировать | Наблюдать за членами | Санитарные правила и нормы | Учебная кухня |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> | <p>бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий. Предоставлять обратную связь членам бригады/команды. Вести учет рабочего времени членов бригады/команды. Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала. Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства. Проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом. Использовать контролеров для проверки работы персонала. Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты. Проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве</p> | <p>(СанПиН) Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Правила, нормативы учета рабочего времени Стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное</p> | <p>ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p> |
| <p>Контроль качества</p> | <p>Проверять уровень обеспечения</p> | <p>Объекты контроля качества</p> | <p>Учебная кухня</p> |

| | | | |
|-------------------------|---|--|--|
| <p>выполнения работ</p> | <p>на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства. Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства. Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства. Проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства. Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства. Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства. Выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства. Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления</p> | <p>на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства. Важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее). Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей о качестве</p> | <p>ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p> |
|-------------------------|---|--|--|

| | | | |
|---|---|---|---|
| | <p>продукции производства планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства. • Использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства. • Оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства. • Получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства. <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p> | <p>продукции производства и способы получения обратной связи.</p> <p>Правила межличностного общения с потребителями.</p> <p>Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей.</p> <p>Правила поведения в конфликтных ситуациях.</p> <p>Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований.</p> <p>Анализ результатов лабораторных исследований.</p> <p>Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником.</p> <p>Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства</p> | |
| <p>Организация текущей деятельности</p> | <p>Распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции.</p> <p>Составлять рациональные графики работы членов бригады/команды</p> <p>Обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства.</p> <p>Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве</p> <p>Вести документацию по охране труда</p> <p>Принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Планирование, организация, мотивация и контроль текущей деятельности</p> <p>Формирование эффективной политики при организации текущей деятельности</p> <p>Структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающих при организации текущей деятельности.</p> <p>Методика анализа эффективности работы персонала</p> <p>Современные тенденции и передовые технологии при организации текущей деятельности</p> | <p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p> |

Спецификация 6.5

| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | | | |
|---|---|---|--|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей | Выявлять необходимость в обучении работников. Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей. Планировать программы обучения. Планировать организацию мастерклассов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации. Личная ответственность работников в области обучения и | Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением |
| Инструктирование, обучение на рабочем месте | Обеспечивать возможность проведения обучения на рабочем месте. Составлять программу обучения. Проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала. Проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения. Проводить мастер-классы для работников. Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения. | оценки результатов обучения. Правила составления программ обучения. Способы и формы оценки результатов обучения персонала. Важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников. Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических | Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием |
| Анализ, оценка результатов обучения | Определять критерии оценки результатов обучения работников. Разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте. Оценивать результат обучения работников по установленным критериям. Отслеживать | инструктажей, дегустаций блюд. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии | Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности Проводить анализ результатов обучения. | питания. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения | |
|--|---|---|--|

3.2. Спецификация общих компетенций

| Шифр комп. | Наименование компетенций | Дискрипторы (показатели сформированности) | Умения | Знания |
|------------|--|--|--|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | 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 Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | 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). | 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 деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации |

| | | | | |
|------|---|---|---|--|
| | | выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | 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 Проявление толерантности 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) Демонстрация поведения 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 | Соблюдение правил экологической безопасности при | Соблюдать нормы экологической безопасности | Правила экологической безопасности при |

| | | | | |
|-------|--|---|---|---|
| | среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | ведении 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 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| | | | <p>темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| ОК 11 | ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <p>11. Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p> | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> | <p>Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты</p> |

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общесистемные требования к реализации основной профессиональной образовательной программы.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Гуковский строительный техникум» располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом и графиком учебного процесса.

4.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации основной профессиональной образовательной программы

ГБПОУ РО «ГСТ», реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, текущих и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.. Все учебные помещения, мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранных языков;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
электронный стрелковый тир.

Залы:

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

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду ГБПОУ РО «ГСТ».

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии»

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг
Гигрометр (психрометр)
Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
Колонка адсорбционная
Магнитная мешалка
Нагреватель для пробирок
рН-метр милливольтметр
Печь тигельная
Спиртовка
Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
Установка для титрования
Центрифуга демонстрационная
Шкаф сушильный
Электроплитка лабораторная
Посуда:
Бюксы
Бюретка прямая с краном или оливой
емкостью 10 мл, 25 мл
Воронка лабораторная
Колба коническая разной емкости
Колба мерная разной емкости
Кружки фарфоровые
Палочки стеклянные
Пипетка глазная
Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью
Пипетка с делениями разной емкостью
Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стеклянные предметные
Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа

Ступка и пестик
Тигли фарфоровые
Цилиндры мерные
Чашка выпарительная
Вспомогательные материалы:
Банка с притертой пробкой
Бумага фильтровальная
Вата гигроскопическая
Груша резиновая для микробюреток и пипеток
Держатель для пробирок
Ерши для мойки колб и пробирок
Капсуляторка
Карандаши по стеклу
Кристаллизатор
Ножницы
Палочки графитовые
Трубки резиновые соединительные.
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов
(штатив физический с 2-3) лапками
Штатив для пробирок
Щипцы тигельные
Фильтры беззольные
Трубки стеклянные
Трубки хлоркальциевые
Стекла часовые
Эксикатор
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

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

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ РО «ГСТ» и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах кон-курсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кон-дитерское дело/32 Confectioner/PastryCook»:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

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

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

При использовании электронных изданий ГБПОУ РО «ГСТ» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном кабинете в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена комплектом учебно-методической документации:

- Учебный план (приложение 1);
- График учебного процесса (приложение 2);
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных

модулей (приложение 3);

– Фонды оценочных средств (приложение 4).

Фонды оценочных средств формируются для контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся и используются для проведения: текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся; государственной итоговой аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ РО «ГСТ» самостоятельно и утверждаются в порядке, установленном Положением о видах и формах контроля учебной работы обучающихся и единых критериях оценки уровня подготовки ГБПОУ РО «ГСТ».

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО «ГСТ» самостоятельно.

Фонды оценочных средств для экзамена квалификационного по профессиональным модулям разрабатываются ГБПОУ РО «ГСТ» и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателя конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по специальности.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.3. Требования к кадровым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

В ГБПОУ РО «ГСТ» реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации основной профессиональной образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Обязательным условием привлечения к образовательной деятельности лиц является наличие стажа работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники ГБПОУ РО «ГСТ», привлекаемые к реализации основной профессиональной образовательной программы на регулярной основе, не реже 1 раза в 3 года получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации для расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников ГБПОУ РО «ГСТ», реализующих основную профессиональную образовательную

программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составляет 25 процентов.

4.4. Требования к финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело за счет средств регионального бюджета.

4.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества основной профессиональной образовательной программы.

Качество основной профессиональной образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки.

Основная профессиональная образовательная программа согласована с руководителями организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).