

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТРУБЧЕВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ «ТПТ»  
\_\_\_\_\_ Изотов Н.В.  
Приказ №147 от 17 июня 2019г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**по профессии среднего профессионального образования**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Формы обучения:**

очная

**Квалификация:**

Повар кондитер

**Нормативный срок обучения:**

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

2019 г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ «Трубчевский политехникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1569, в соответствии с выбранной квалификацией Повар, кондитер.  
Организация-разработчик: ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	
	1.1. Аннотация	
	1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
	1.3. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы	
	1.4. Требования к поступающим на обучение	
	1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации	
	1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	
	1.7. Распределение обязательной и вариативной частей программы	
<b>2.</b>	<b>ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
	2.1. Перечень общих компетенции	
	2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности	
<b>3.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПРОГРАММЫ</b>	
	3.1. Спецификация профессиональных компетенций	
	3.2. Спецификация общих компетенций	
<b>4.</b>	<b>МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	
	4.1. Учебный план	
	4.2. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	
	4.3. Условия реализации образовательной программы	
	4.4. Кадровое обеспечение образовательной программы	
	4.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	
	4.6. Учебно-методическое и информационное обеспечение	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Аннотация

Содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер определяется программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569 (Зарегистрировано 22.12.2016г. № 44898);
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);
- требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело»;
- региональные требования.

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

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

### 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению **основных видов деятельности**, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер исходя из квалификации квалифицированного рабочего, служащего, указанной в [пункте 1.12](#) ФГОС СПО:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

в области приготовления горячих напитков (барриста);

в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий.

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

Образовательная программа ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) составляют:

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

**2.** Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 г. № 92 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования и высшего образования»;

**3.** Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. Регистрационный №44898);

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 09.04.2015 г.) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 года № 36 (ред. от 11.12.2015) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014); «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 30.07.2013 г. № 29200);

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 14.06.2013 г. № 28785);

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306) (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г.);

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

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

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

12. Примерные программы ФИРО

13. Устав ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум», локальные нормативные акты техникума.

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

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

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

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

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

– гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;

– иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7 квалификации и приложения к нему; копии документов или

иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. №99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом; 4 фотографии.

### 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

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

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

### 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование ПМ	Квалификации для профессии СПО
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер

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

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе; продолжительность занятий – 90 минут (группировка парами). В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, на первом и втором курсах по 2 часа из ОУДБ 0.5 «Физическая культура» и на 3, 4 курсе добавляется дисциплина «Физическая культура» в объеме 70 часов. Формы и процедуры текущего контроля знаний – экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа и др.

Для обучающихся предусматриваются консультации в рамках тех дисциплин, которые считаются наиболее трудноусваиваемые. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, коллективные, устные и письменные). Консультации проводятся во внеучебное время, согласно расписания, утвержденного директором техникума.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из двух этапов:

учебной практики -720ч. и производственной практики - 1116 ч.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса. Практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается техникомом фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 5904 часа: по дисциплинам общеобразовательного цикла- 2052 часа; по дисциплинам общепрофессионального цикла – 708 часов, профессионального цикла - 3000 часов, по учебной практике -720 часов, по производственной практике – 1116 часов.

Общеобразовательный цикл профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены: 2 курс – по русскому языку, математике, обществознанию и химии (профильная дисциплина). По русскому языку и математике – в письменной форме, по обществознанию и химии – в устной форме.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 234 часа на проведение учебных сборов с обучающимися и на новые дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности», «Предпринимательская деятельность», «Кулинарный дизайн», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»,

«Экологические основы природопользования». Изучение новых дисциплин поможет будущему работнику общественного питания быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентно способным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличен на 342 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на увеличение часов МДК и практики по профессиональному модулю 5. Этот модуль представляет собой очень важную часть учебного материала. В ходе изучения обучающиеся овладевают профессиональными компетенциями по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, что составляет основу профессии Кондитер.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором техникума. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который является обязательным условием освоения профессий из списка ТОП-50). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствующем локальном акте техникума с учетом ПООП.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

### 2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать профессиональными компетенциями:

#### **ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

#### **ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
Действия	Умения	Знания
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке, традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>- править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i></li> <li>- возможные санитарии последствия нарушения и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> </ul>

	- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании	
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - хранения сырья и продуктов, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	- выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов	- способы правки кухонных ножей; - правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо	- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила снятия остатков; - правила обращения с тарой поставщика; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила поверки весоизмерительного оборудования; - правила приема продуктов по количеству и качеству;

	<p>скоропортящихся продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</li> <li>- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>- правила проведения контрольного взвешивания продуктов</li> </ul>
--	---	--

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

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

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика		
Действия	Умения	Знания
безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</li> <li>- <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)</i></li> </ul>
обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</li> <li>- обрабатывать овощи ручным и механическим способами;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;</li> <li>- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей</li> </ul>
утилизация отходов, упаковка, складирование не использованного сырья, пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различать пищевые и не пищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации не пищевых отходов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</li> <li>- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</li> </ul>

хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения не использованного сырья;</li> <li>- осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, не использованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</li> <li>- безопасно использовать оборудование для упаковки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</li> </ul>
---	---	---

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

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

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с мочной ванной, стеллаж передвижной, мочная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного водного сырья		
Действия	Умения	Знания
приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного водного разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>

	<p>ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>- нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</li> </ul>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования, комплектования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном</li> </ul>

	своей компетенции	языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>		

#### Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи		
Действия	Умения	Знания
приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;</li> <li>- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты</li> <li>- <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i></li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>- методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила</li> </ul>

		нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство с комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании(комплектовании);</li> <li>- применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

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

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

Тепловое оборудование: плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и

транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

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

Спецификация 2.1.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i></li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для</li> </ul>

	<p>травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</li> </ul>	<p>последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов</li> </ul>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы правки кухонных ножей</li> </ul>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> </ul>

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок

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, шенуа, лопатки (металлические), тятка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор

кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

## Спецификация 2.2.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление, бульонов, отваров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</li> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров</li> </ul>

		<p>для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>хранение, отпуск бульонов, отваров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</li> <li>- выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</li> <li>- охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;</li> <li>- разогревать бульоны и отвары</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u></p>		

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см;

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши

### Спецификация 2.3.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления супов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции</li> </ul>	<p>для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации</li> </ul>
хранение, отпуск супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход супов при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи супов;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</li> <li>- разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</li> <li>- температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток</li> </ul>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость супов;</li> <li>- вести учет реализованных супов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> </ul>

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

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

слайсер, планетарный миксер, мясорубка, Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный,

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы,

набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),

подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа,

половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей,

корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л,

0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см;

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов,

пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши

Спецификация 2.4.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

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

<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления соусов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
<p>готовить соусные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира;</li> <li>- применять различные методы разведения мучной пассировки;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- готовить концентрированные бульоны;</li> <li>- готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>- размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>- правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> </ul>
<p>приготовление соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность,</li> </ul>

	<p>методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять степень готовности соусов;</li> <li>- доводить соусы до вкуса</li> </ul>	<p>требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных</li> </ul>
<p>хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы;</li> <li>- разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>- творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов;</li> <li>- методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>- температура подачи соусов;</li> <li>- правила разогревания соусов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов;</li> <li>- правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</li> </ul>

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный,

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),

подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см;  
Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  
Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

### Спецификация 2.5.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> <li>- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<p>грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</li> <li>- замачивать в воде;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,</li> </ul>

<p>изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей,</p>	<p>- ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли; виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика 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</p>

	оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R- Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>		

## Спецификация 2.6.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

	<p>яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> </ul>	
<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц;</li> <li>- доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка</li> </ul>
<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> <li>- определять степень готовности блюд из творога;</li> <li>- доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>

<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки</p>	<p>приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>
<p>хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в</li> </ul>

	<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, мучных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.  <b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.  <b>Механическое оборудование:</b> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</p>		

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.

## Спецификация 2.7.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"><li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li><li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li><li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li><li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li><li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li><li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li><li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li><li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li></ul>
приготовление горячих блюд,	<ul style="list-style-type: none"><li>- выбирать, применять</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- методы приготовления горячих</li></ul>

<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
<p>хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</li> </ul>

	<p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p>		

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.

Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerger, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

## Спецификация 2.8.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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

<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
--	--	--

<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
---	--	--

<p>хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</li> </ul>
--	---	---

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

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный,

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.

Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.

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

**Спецификация 3.1.**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность</i></li> </ul>

	<p>и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> </ul>	<p><i>организаций питания (ПС);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> </ul>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</li> </ul>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>		

### Спецификация 3.2.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> </ul>	
приготовление холодных соусов и заправок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> <li>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром; -взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> <li>- корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять степень готовности соусов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности, качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> </ul>
хранение соусов, порционирование соусов на	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных соусов и заправок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> </ul>

раздаче	<p>перед отпуском их на раздачу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи;</li> <li>- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>- творчески оформлять тарелку с холодными блюдами, соусами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос соусов;</li> <li>- методы сервировки и подачи соусов на стол; -способы оформления тарелки соусами;</li> <li>- температура подачи соусов;</li> <li>- правила хранения готовых соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов;</li> <li>- правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>		

### Спецификация 3.3.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества</li> </ul>

	<p>процессе приготовления салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> </ul>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> </ul>

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

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerger, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

#### Спецификация 3.4.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"><li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li><li>- организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li><li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li><li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li><li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li><li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li></ul>
приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li><li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li><li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li><li>- готовить квашеную капусту;</li><li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li><li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li><li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li><li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li><li>- фаршировать шляпки грибов;</li><li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li><li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li><li>- вырезать украшения з овощей, грибов;</li><li>-измельчать, смешивать различные ингредиенты для</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li><li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li><li>- органолептические способы определения готовности;</li><li>- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li><li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li></ul>

	<p>фарширования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</li> </ul>	
<p>хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования бутербродов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>

	разнообразного ассортимента	
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для citrusовых, универсальная)</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковороды.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>		

### Спецификация 3.5.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

	<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>	
<p>приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- 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;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
<p>хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение: посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный,

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для

цитрусовых, универсальная)

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной,

моечная ванна двухсекционная.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

### Спецификация 3.6.

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

	<p>вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<p>свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
<p>хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой навынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</li> </ul>

	<p>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 безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 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 и дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>- 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 салатов;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- ассортимент и цены на холодные блюд, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 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>

**Материально-технические ресурсы:**

Весозмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор, ховоли (оборудование для варки кофе на песке),

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный,

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для

цитрусовых, универсальная), миксер для коктейлей, кофемолка, гранитор, фризер,

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь, газовая горелка (для карамелизации), кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), кофемашина с капучинатором

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

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

#### Спецификация 4.1.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами		
Действия	Умения	Знания
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i></li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> </ul>

	<p>чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> </ul>	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> </ul>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, водоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> </ul>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</li> </ul>

<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и</li> </ul>
---	--	---

		<p>дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
--	--	---

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор, ховоли (оборудование для варки кофе на песке),

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный,

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для

цитрусовых, универсальная), миксер для коктейлей, кофемолка, гранитор, фризер,

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь, газовая горелка (для карамелизации), кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), кофемашина с капучинатором

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера, сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей,

корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см;

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы

Спецификация 4.2.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
<p>приготовление холодных сладких блюд, десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>- <i>готовить полный ассортимент гато, антреме (WS);</i></li> <li>- <i>эффективно сочетать спонжи, ганаши (WS);</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- <i>ассортимент гато, антреме (WS);</i></li> <li>- <i>ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления гато, антреме (WS);</i></li> <li>- <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров (WS);</i></li> <li>- <i>виды спонжей и их использование в производстве</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>готовить гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать и использовать ганаши (WS);</i></li> <li>- <i>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</i></li> <li>- <i>доводить до вкуса;</i></li> <li>- <i>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</i></li> </ul>	<p><i>и презентации миниатюр, маленьких тортов и птифуров(WS)</i></p>
хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</i></li> <li>- <i>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</i></li> <li>- <i>соблюдать выход при порционировании;</i></li> <li>- <i>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</i></li> <li>- <i>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</i></li> <li>- <i>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</i></li> <li>- <i>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</i></li> <li>- <i>подавать гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания (WS);</i></li> <li>- <i>эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования (WS)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</i></li> <li>- <i>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i></li> <li>- <i>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</i></li> <li>- <i>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</i></li> <li>- <i>правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</i></li> <li>- <i>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров (WS)</i></li> </ul>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия</i></li> </ul>

<p>при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<p>платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор, ховоли (оборудование для варки кофе на песке),</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная), миксер для коктейлей, кофемолка, гранитор, фризер,</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь, газовая горелка (для карамелизации), кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), кофемашина с капучинатором</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. Сковороды диаметром 24см.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>		

Спецификация 4.3.

<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		
<p><b>Действия</b></p>	<p><b>Умения</b></p>	<p><b>Знания</b></p>

<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
<p>приготовление горячих сладких блюд, десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>- определять степень готовности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>

	<p>отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	
<p>хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования, упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с</li> </ul>

	горячих сладких блюд, десертов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор, ховоли (оборудование для варки кофе на песке),</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная), миксер для коктейлей, кофемолка, гранитор, фризер,</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь, газовая горелка (для карамелизации), кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), кофемашина с капучинатором</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см;</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>		

#### Спецификация 4.4.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

	<p>холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> </ul>	
приготовление холодных напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- доводить их до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>
хранение, отпуск холодных напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе</li> </ul>

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

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор, ховоли (оборудование для варки кофе на песке),

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная), миксер для коктейлей, кофемолка, гранитор, фризер,

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь, газовая горелка (для карамелизации), кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), кофемашина с капучинатором

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),

подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода,  
Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые  
 посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.  
Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

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

Спецификация 5.1.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
Действия	Умения	Знания
подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>- соблюдать условия хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</li> <li>- нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> </ul>

	<p>производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих</li> </ul>

		<p>блюد, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
<p>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и срок их хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</li> <li>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд,</li> </ul>

		<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> программное обеспечение R- Keerger, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>		

## Спецификация 5.2

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- виды, характеристика,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки</li> </ul>	<p>назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
<p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженый сахар; готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>

	производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
хранение отделочных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</li> </ul>

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Спецификация 5.3

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

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

<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
<p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>
<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного</li> </ul>

ассортимента	<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>	<p>хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b>  <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки  <u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер  <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p>		

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

#### Спецификация 5.4.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры,</li> </ul>

	<p>заварное, воздушное, пряничное в ручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<p>требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>
<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с</li> </ul>

	оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
<p><b>Материально-технические ресурсы:</b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> программное обеспечение R- Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>		

### Спецификация 5.5.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>

<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>
<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>

**Материально-технические ресурсы:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки

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

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

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

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для

органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.  
Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  
Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.  
Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

### 3.2 Спецификация общих компетенций

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</li> <li>– Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</li> <li>– Определение этапов решения задачи.</li> <li>– Определение потребности в информации</li> <li>– Осуществление эффективного поиска.</li> <li>– Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</li> <li>– Оценка рисков на каждом шагу</li> <li>– Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– Составить план действия,</li> <li>– Определить необходимые ресурсы;</li> <li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– Реализовать составленный план;</li> <li>– Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>– Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>– Структура плана для решения задач</li> <li>– Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</li> <li>– Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</li> <li>– Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определять задачи поиска информации</li> <li>– Определять необходимые источники информации</li> <li>– Планировать процесс поиска</li> <li>– Структурировать получаемую информацию</li> <li>– Выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>– Оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>– Оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>– Приемы структурирования информации</li> <li>– Формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</li> <li>– Применение современной научной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>– Выстраивать траектории профессионального и личностного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>– Современная научная и профессиональная терминология</li> <li>– Возможные траектории</li> </ul>

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
профессиональной терминологии – Определение траектории профессионального развития и самообразования	развития	профессионального развития и самообразования
ОК 04. 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 05. 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 06. 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
– Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	– Соблюдать нормы экологической безопасности – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	– Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08. 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	– Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – Применять рациональные	– Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – Основы здорового образа жизни;

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
для успешной реализации профессиональной деятельности	приемы двигательных функций в профессиональной деятельности – Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	– Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) – Средства профилактики перенапряжения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		
– Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	– Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – Использовать современное программное обеспечение	– Современные средства и устройства информатизации – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		
– Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. – Ведение общения на профессиональные темы	– Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
– Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – Составлять бизнес-план – Презентовать бизнес-идею – Определение источников финансирования – Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	– Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – Оформлять бизнес-план – Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	– Основы предпринимательской деятельности – Основы финансовой грамотности – Правила разработки бизнес-планов – Порядок выстраивания презентации – Кредитные банковские продукты



# МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

## 4.1 Учебный план

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 5904 часа: по дисциплинам общеобразовательного цикла - 2052 часа; по дисциплинам общепрофессионального цикла - 708 часов, профессионального цикла - 3000 часов, по учебной практике - 720 часов, по производственной практике – 1116 часов.

Общеобразовательный цикл профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены: 2 курс – по русскому языку, математике, обществознанию и химии (профильная дисциплина). По русскому языку и математике – в письменной форме, по обществознанию и химии – в устной форме.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 234 часа на проведение учебных сборов с обучающимися и на новые дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности», «Предпринимательская деятельность», «Кулинарный дизайн», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экологические основы природопользования». Изучение новых дисциплин поможет будущему работнику общественного питания быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентно способным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличен на 342 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на увеличение часов МДК и практики по профессиональному модулю 5. Этот модуль представляет собой очень важную часть учебного материала. В ходе изучения обучающиеся овладевают профессиональными компетенциями по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, что составляет основу профессии Кондитер.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором техникума. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который является обязательным условием освоения профессий из списка ТОП-50). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствующем локальном акте техникума с учетом ПООП.

## **4.2 Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

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

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

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

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа государственной итоговой аттестации определяет:

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

Задания для проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации разрабатываются на основе типовых заданий, приведенных в примерной программе, с целью обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии (специальности) и проходят экспертную оценку в МО.

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

### **4.3 Условия реализации образовательной программы**

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

### **4.4 Кадровое обеспечение образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ЦК. Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, общественное питание и пр.) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет не менее 25 %.

### **4.5 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

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

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:**

##### *Кабинеты:*

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка в профессиональной деятельности;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
химии;  
экологических основ природопользования;  
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### *Лаборатории:*

химии;

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

##### Спортивный комплекс:

спортивный зал.

##### Залы:

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

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

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

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

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

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