**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**«Красносулинский колледж промышленных технологий»**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено  на заседании Совета колледжа  протокол №\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_2024 г. | **УТВЕРЖДАЮ**  **Директор ГБПОУ РО «ККПТ»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г. Ю. Вакулина**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.** |
|  |

**СОГЛАСОВАНО**

**Технолог ООО «Красносулинхлеб»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т. С. Искаандарова**

**«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПОДГОТОВКИ**

**КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация подготовки**

**Повар**

**Кондитер**

**г. Красный Сулин**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | |  |
| 1. | Общие положения | | | 5 |
| 1.1. Аннотация | | | 5 |
| 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника | | | 6 |
| 1.3. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы среднего профессионального образования | | | 8 |
|  | 1.4. Требования к поступающим на обучение | | | 10 |
|  | 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации | | | 10 |
|  | 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий) | | | 10 |
|  | 1.7. Распределение обязательной и вариативной частей программы | | | 11 |
| 2. | Требования к результатам освоения образовательной программы | | | 14 |
|  | 2.1. Перечень общих компетенции | | | 14 |
|  | 2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности | | | 14 |
|  | 2.3 Перечень личностных результатов | | | 17 |
| 3. | Содержание требований к структурным элементам программы | | | 20 |
| 3.1. Спецификация профессиональных компетенций | | | 20 |
| 3.2. Спецификация общих компетенций | | | 125 |
| 3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы | | | 130 |
|  | 3.3.1. Конкретизированные требования к результатам освоения профессиональных модулей профессионального цикла | | | 130 |
|  | 3.3.2. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин общепрофессионального цикла | | | 173 |
| 4. | Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса | | | 196 |
|  | 4.1. Учебный план | | | 196 |
|  | 4.2. Календарный учебный график | | | 197 |
|  | 4.3. Календарный план воспитательной работы | | | 197 |
|  | 4.4. Рабочая программа воспитания | | | 198 |
|  | 4.5. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы | | | 198 |
|  | 4.6. Условия реализации образовательной программы | | | 200 |
|  | 4.6.1.Кадровое обеспечение образовательной программы | | | 200 |
|  | 4.6.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса | | | 201 |
|  | 4.6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение | | | 202 |
|  | 4.6.4 Организация воспитательной работы с обучающимися | | | 203 |
| 5. | Приложения | | |  |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ** | | | |  |
| Приложение 1. | | Учебный план | |  |
| Приложение 2. | | Календарный учебный график | |  |
|  | | Рабочие программы: | |  |
| Приложение 3. | | Рабочая программа воспитания  Календарный план воспитательной работы | |  |
| Приложение 4. | | ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  |
| Приложение 5. | | ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |  |
| Приложение 6. | | ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  |
| Приложение 7. | | ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |  |
| Приложение 8. | | ОП.05 | Основы калькуляции и учета |  |
| Приложение 9. | | ОП.06 | Охрана труда |  |
| Приложение 10. | | ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |
| Приложение 11. | | ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |  |
| Приложение 12. | | ОП.09 | Физическая культура |  |
| Приложение 13. | | ОП.10 | Донская кухня |  |
| Приложение 14. | | ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 15. | | ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 16. | | ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 17. | | ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 18. | | ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 19. | | Рабочая программа по учебной практике по ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 20. | | Рабочая программа по учебной практике по ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 21. | | Рабочая программа по учебной практике по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 22. | | Рабочая программа по учебной практике по ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 23. | | Рабочая программа по учебной практике по ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 24. | | Рабочая программа по производственной практике по ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 25. | | Рабочая программа по производственной практике по ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 26. | | Рабочая программа по производственной практике по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 27. | | Рабочая программа по производственной практике по ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 28. | | Рабочая программа по производственной практике по ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |  |
| Приложение 29. | | Справка о педагогических работниках по профессии 43.01.09. Повар, кондитер | |  |
| Приложение 30. | | Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер | |  |
| Приложение 31. | | Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по профессии 43.01.09. Повар, кондитер | |  |

**1 Общие положения**

**1.1 Аннотация**

Настоящая образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОП СПО, образовательная программа) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Образовательная программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требуемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии

***Задачи программы***:

* + обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь».
  + оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в Чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»;

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

Образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

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

**1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Область 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.).

**Вид профессиональной деятельности выпускника**

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускника**

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

**Возможные наименования должностей выпускника**

Возможные наименования должностей выпускниковпо данной профессии: повар, кондитер.

**Возможные места работы выпускника**

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

**Возможные режимы работы выпускника**

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

**Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии**

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

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

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

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

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

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

- в образовательных организациях высшего образования по специальностям Технология продукции общественного питания или Организация общественного питания и получить квалификации: инженер-технолог общественного питания, менеджер.

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

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

**1.3 Нормативно-правовые основания разработки образовательной программы среднего профессионального образования**

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
3. Приказ Минпросвещения России от 03 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 09 августа 2024года, регистрационный № 79088)
4. Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
5. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
6. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
7. Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
8. Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167);
9. Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный №66211);
10. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
11. Распоряжения Минпросвещения России №Р-42 от 1 апреля 2019 г. «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» с изменениями, внесенными распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2020 г. №Р-36.
12. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения РО «Красносулинский колледж промышленных технологий».

**1.4. Требования к поступающим на обучение**

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование, о чем свидетельствует предъявляемый аттестат об основном общем образовании.

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

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

**1.5 Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации**

Сроки получения СПО по профессии Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.1

Таблица 1.1 – Сроки освоения программы и присеваемая квалификация

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| На базе | Наименование квалификаций по образованию | Сроки |
| среднего общего образования | Повар, кондитер | 1 год 10 месяцев |
| основного общего  образования | 2 год 10 месяцев |

**1.6 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)**

Соответствие профессиональных модулей присеваемым квалификациям представлено в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование ПМ | Сочетание профессий |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | повар – кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | повар – кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | повар – кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | повар – кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | повар – кондитер |

**1.7 Распределение обязательной и вариативной части программы**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих распределяет обязательную часть – не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС. Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 612 часов, которые использованы на увеличение объема времени, отведенного на освоение общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей.

Распределение часов вариативной части конкретизировано в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – Распределение часов вариативной части программы

| Наименование ОП, МДК | Количество часов учебной нагрузки | |
| --- | --- | --- |
| Обязательная часть | Вариативная часть |
| ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 36 | 0 |
| ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров | 36 | 0 |
| ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места | 36 | 0 |
| ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 36 | 0 |
| ОП.05.Основы калькуляции и учета | 32 |  |
| ОП.06. Охрана труда | 36 | 0 |
| ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | 0 |
| ОП.08. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 36 | 0 |
| ОП.09. Физическая культура | 40 | 0 |
| ОП.10. Психология и этика профессиональной деятельности | 0 | 54 |
| ОП.11. Контроль качества приготовления кулинарной продукции | 0 | 56 |
| ОП.12. Информационные технологии в профессиональной деятельности | 0 | 56 |
| ОП.13. Экологические основы природопользования | 0 | 36 |
| ОП.14. Донская кухня | 0 | 36 |
| МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 32 | 12 |
| МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 72 | 2 |
| МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 | 40 |
| МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 128 | 48 |
| МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 | 32 |
| МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 96 | 34 |
| МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 32 | 24 |
| МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 64 | 36 |
| МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 32 | 50 |
| МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 128 | 96 |
| Всего | 972 | 612 |
| Промежуточная аттестация | 108 | - |
| Всего | 1080 | 612 |
| Учебная и производственная практики | 1224 | - |
| Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена | 36 | - |
| Итого | 2340 | 612 |

**2 Требования к результатам освоения образовательной программы**

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

**2.1 Перечень общих компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями, представленными в таблице 2.1.

Таблица 2.1 - Общие компетенции по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

**2.2 Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями, приведенными в таблице 2.2.

Таблица 2.2 - Профессиональные компетенции по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| --- | --- |
| ВД 1 | |  | | --- | | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**3 Конкретизированные требования освоения структурных элементов программы**

**3.1 Спецификация профессиональных компетенций**

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

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного Раздела ПМ.

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

Спецификация 1.1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| **Практический опыт** в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  править кухонные ножи;  соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно- техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации  полуфабрикатов;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  виды, назначение оборудования,  инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;  способы правки кухонных ножей; |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), 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 скоропортящихся продуктов;  обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  осуществлять выбор сырья,  продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  правила снятия остатков;  правила обращения с тарой поставщика;  ответственность за сохранность материальных ценностей;  правила поверки весоизмерительного оборудования;  правила приема продуктов по количеству и качеству;  правила снятия остатков на рабочем месте;  правила проведения контрольного взвешивания продуктов |
| **Материально-технические ресурсы**  Участок для обработки и приготовления полуфабрикатов:  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), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. | | |

Спецификация 1.2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | | |
| **Практический опыт в:**  - обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  - хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;  рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом его вида, технологических свойств, назначения;  обрабатывать овощи ручным и механическим способами;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте | методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;  способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;  санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов |
| утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;  осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, кролика;  соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;  соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;  безопасно использовать оборудование для упаковки | правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;  способы упаковки, складирования пищевых продуктов;  виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов |
| хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Материально – технические ресурсы**  Участок для обработки сырья:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки.  Механическое оборудование:  процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей, рыбочистка электрическая  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет, рыбочистка ручная;  корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые | | |

Спецификация 1.3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  владеть техникой работы с ножом при нарезке,  измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;  нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;  выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы |
| порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;  выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;  эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;  обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;  правила заполнения этикеток;  правила складирования упакованных полуфабрикатов;  правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;  требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость полуфабрикатов;  вести учет реализованных полуфабрикатов;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять безналичные платежи;  составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения,  степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально – технические ресурсы**  Участок для приготовления полуфабрикатов:  Весоизмерительно е 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), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковшик.  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, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная, сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые | | |

Спецификация 1.4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;  владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;  нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, кролика;  методы приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила утилизации пищевых и непищевых отходов |
| порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;  выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;  эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;  обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  применять различные техники, порционирования,  комплектования с учетом ресурсосбережения | ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;  правила заполнения этикеток;  правила складирования упакованных полуфабрикатов;  правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;  требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость полуфабрикатов;  вести учет реализованных полуфабрикатов;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять безналичные платежи;  составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения,  степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально – технические ресурсы**  Участок для приготовления полуфабрикатов:  Весоизмерительно е 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), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тендрайзер электрический.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковшик.  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, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые | | |

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

Спецификация 2.1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,  травмоопасных частей технологического оборудования;  соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | требования охраны труда, пожарной  безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,  полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
| **Материально – технические ресурсы**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительно е оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией взбивания.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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, 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 кастрюль5л, 3л, 2 л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8 л, 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 диаметром24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники | | |

Спецификация 2.2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:** подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| приготовление, бульонов, отваров | - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:  - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену,  процеживать с бульона;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса | - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;  - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;  - санитарно- гигиенические  требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;  - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  - методы сервировки и подачи бульонов, отваров;  - температура подачи бульонов, отваров;  -правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;  - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;  - правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток |
| хранение, отпуск бульонов, отваров | - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;  - выдерживать температуру подачи  бульонов и отваров;  - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные,  охлажденные и замороженные бульоны и отвары;  - разогревать бульоны и отвары |
| **Материально – технические ресурсы**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с функцией взбивания.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5 л, 3 л, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.; набор сковород диаметром 24см, 32 см.  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 | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления супов;  -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные продукты для приготовления супов | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных | - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:  - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  - готовить льезоны;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции | - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;  - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации |
| хранение, отпуск супов | - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход супов при порционировании;  выдерживать температуру подачи супов;  - охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;  - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования,  варианты оформления супов  для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи супов;  - температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - правила разогревания супов;  - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;  - требования к безопасности хранения готовых супов;  - правила маркирования упакованных супов, правила заполнения  этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость супов;  - вести учет реализованных супов;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять;  - безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально – технические ресурсы**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с функцией взбивания.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5 л, 3 л, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.; набор сковород диаметром 24см, 32 см.  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  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты | | |

Спецификация 2.4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**  приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления  соусов;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа  сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления соусов | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| готовить соусные полуфабрикаты | - пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира;  - применять различные методы разведения мучной пассировки;  - готовить льезоны;  - готовить концентрированные бульоны;  - готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;  - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;  - размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты | - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;  - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;  - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;  - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;  - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;  - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;  - органолептические способы  определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;  - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность,  требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;  - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных |
| приготовление соусов | - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки соусов;  - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;  - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  - определять степень готовности соусов;  - доводить соусы до вкуса |
| хранение соусов, порционирование соусов на раздаче | - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;  - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход соусов при порционировании;  - выдерживать температуру подачи;  - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы;  - разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами | - техника порционирования, варианты подачи соусов;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;  - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;  - температура подачи соусов;  - правила разогревания соусов;  - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов;  - требования к безопасности хранения готовых соусов;  - правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток |
| **Материально – технические ресурсы**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 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 5 л, 3 л, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.; набор сковород диаметром 24см, 32 см.  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, 32 см, 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 | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;  - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;  - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом  типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:  - замачивать в воде;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  - жарить предварительно отваренные;  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;  - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;  - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию круп, бобовых, макаронных изделий;  - выбирать  оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед 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 | - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров 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 |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд 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, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - 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 языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально – технические ресурсы**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический саламандра, фритюрница, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 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 и силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5 л, 3 л, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.; набор сковород диаметром 24см, 32 см, 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, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты | | |

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 | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного  сырья, его кулинарных свойств:  - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;  - готовить на пару;  - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;  - жарить на плоской поверхности;  - фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц;  - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  - формовать изделия из творога;  - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  - жарить на плоской поверхности;  - жарить, запекать на гриле;  - определять степень готовности блюд из творога;  - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней,  пельменей,  вареников, чебуреков, блинчиков);  - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  - подготавливать продукты для пиццы;  - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  - жарить на  сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  - жарить в большом количестве жира;  - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;  - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;  - доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом  типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;  - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные  платежи;  - составлять отчет по платежам; поддерживать  визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на горячие блюда,  кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, мучных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально – технические ресурсы**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, расстоечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический саламандра, фритюрница, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 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 и силиконовые), половник, соусник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5 л, 3 л, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.; набор сковород диаметром 24см, 32 см, 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, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, 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 | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,  особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  готовить на пару;  - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - бланшировать и отваривать мясо крабов;  - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;  - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;  - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;  доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом  типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;  - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том  числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;  взаимодействие  с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет  реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми  машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; безналичные платежи; - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей,  оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально – технические ресурсы**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический саламандра, фритюрница, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 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 и силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5 л, 3 л, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.; набор сковород диаметром 24см, 32 см, 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, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, 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, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом;  - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;  - припускать мясо,  мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  -жарить на шпажках, на вертеле над огнем, на гриле;  - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками с гарниром и без;  - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  - бланшировать, отваривать мясные продукты;  - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  - доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением  требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  - правила разогревания, правила охлаждения,  замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  - пользоваться  контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам; поддерживать  визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика;  - разрешать проблемы  в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на горячие блюда,  кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально – технические ресурсы**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический саламандра, фритюрница, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 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 и силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5 л, 3 л, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.; набор сковород диаметром 24см, 32 см, 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, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R Keeper, 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 | | |
| **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * 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 | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | - выбирать, рациональноразмещатьнарабочемместеоборудование,инвентарь,посуду,сырье, материалы в соответствии со стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад | - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  - правила оформления заявок на склад |
| **Материально-технические ресурсы:**  Зона холодного цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.  Тепловое оборудование:  Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 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, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 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 3.2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**  приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление холодных соусов и заправок | - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:  - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  - тереть хрен на терке и заливать кипятком;  - растирать горчичный порошок с пряным отваром;  - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  - готовить производные соуса майонез;  - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;  - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;  - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;  - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  - определять степень готовности соусов | - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;  - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;  - органолептические способы  определения степени готовности, качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;  - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;  - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;  - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;  - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов |
| хранение соусов, порционирование соусов на раздаче | - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;  - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход соусов при порционировании;  - выдерживать температуру подачи;  - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами, соусами | - техника порционирования, варианты подачи соусов;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;  - методы сервировки и подачи соусов на стол;  -способы оформления тарелки соусами;  - температура подачи соусов;  - правила хранения готовых соусов;  - требования к безопасности хранения готовых соусов;  - правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток |
| **Материально-технические ресурсы:**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых.  Тепловое оборудование:  микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 5л, 3л, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые | | |

Спецификация 3.3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента | - 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;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление салатов разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов | - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи салатов;  - хранить салаты  с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;  - правила хранения салатов разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Зона холодного цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для сушки листовых салатов.  Тепловое оборудование:  Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л; набор сковород диаметром 24 см; 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, 32 см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты | | |

Спецификация 3.4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, канапе, холодных закусок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  - вырезать украшения з овощей, грибов;  -измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  - доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок | - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, канапе, холодных закусок;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| хранение, отпуск бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых бутербродов, канапе, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, канапе, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи бутербродов, канапе, холодных закусок;  - хранить бутерброды, канапе, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных бутербродов, канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-  кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, канапе, холодных закусок;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Зона холодного цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л; набор сковород диаметром 24 см; 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, 32 см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты | | |

Спецификация 3.5.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности  - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить рыбное желе;  - украшать и заливать рыбные продукты порциями;  - вынимать рыбное желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья | - методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - проверять качество холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда и из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - хранить готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение: посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять – безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать  визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Зона холодного цеха:  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), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л; набор сковород диаметром 24 см; 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, 32 см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, 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 | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовывать их хранение в процессе приготовления;  - выбирать, подготавливать  пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | - методы приготовления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| хранение, отпуск холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить холодные блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  - правила хранения готовых холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных, холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-  кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на холодные блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Зона холодного цеха:  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), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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 или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л; набор сковород диаметром 24 см; 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, 32 см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, 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 и регламентами | | |
| **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд,  десертов, напитков;  - регламенты, стандарты, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких горячих сладких блюд, десертов, напитков;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | - выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,посудув соответствии с видом работ в зоне по приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - подготавливатькработе,проверятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты, водоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад | - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  - правила оформления заявок на склад;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов |
| **Материально-технические ресурсы:**  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, (для тонкого измельчения продуктов), электрокипятильник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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, 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, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см,32см.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  тарелки плоские диаметром 24см, 32 см, 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 | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать ароматические вещества;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление холодных сладких блюд, десертов | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - подготавливать желатин, агар-агар;  - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;  *-* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;  - доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов | - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  -выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;  - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; | - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  -владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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, 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 0,8 л, 0,6 л, 0,2л; сковороды диаметром 24 см.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  тарелки плоские диаметром 24см, 32 см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты | | |

Спецификация 4.3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать ароматические вещества;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление горячих сладких блюд, десертов | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  - готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  - жарить фрукты основным способом и на гриле;  - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;  - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;  - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов | - проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;  - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - правила маркирования, упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Зона горячего цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, блинница электрическая, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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, 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, 2 л, 1,5л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2л; набор сковород 24 см.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  тарелки плоские диаметром 24см, 32 см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты | | |

Спецификация 4.4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать ароматические вещества;  - взвешивать, измерять  продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика  региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление холодных напитков | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  - смешивать различные соки с другими ингредиентам;  - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;  - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  - готовить лимонады;  - готовить холодные алкогольные напитки;  - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  - подготавливать пряности для напитков;  - определять степень готовности напитков;  - доводить их до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;  - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления | - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| хранение, отпуск холодных напитков | - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи холодных напитков;  - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять; безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать  визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли; виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  -правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, кофемолка, блендер барный для молочных коктейлей.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов;набор кастрюль 5л, 3л, 2 л, 1,5л, 1 л.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  чайные, кофейные чашки, бокалы.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты | | |

Спецификация 4.5.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать ароматические вещества;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика  региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление горячих напитков | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  - заваривать чай;  - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;  - готовить кофе на песке;  - обжаривать зерна кофе;  - варить какао, горячий шоколад;  - готовить горячие алкогольные напитки;  - подготавливать пряности для напитков;  - определять степень готовности напитков;  - доводить их до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;  - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления | - методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| хранение, отпуск горячих напитков | - проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих напитков;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять; безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать  визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли; виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  -правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный.  Механическое оборудование:  блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь, кофеварка, кофемашина, кофемолка, аппарат для горячего шоколада, титан, гейзерная кофеварка, аппарат для приготовления кофе на песке, ростер.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  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, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 5л, 3л, 2 л, 1,5л, 1 л.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  заварные чайники, чайные, кофейные чашки, бокалы.  Зона оплаты готовой продукции:  Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты | | |

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

Спецификация 5.1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  - - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;  - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - организация работ в кондитерском цехе;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - регламенты, стандарты, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | - выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,посудув соответствии с видом работ в кондитерском цехе;  - подготавливатькработе,проверятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты, водоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления | - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад | - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов |
| **Материально-технические ресурсы:**  Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  Отделение тестомесильное  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Механическое оборудование:  мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для расстойки  Тепловое оборудование:  шкаф для расстойки теста.  Вспомогательное оборудование:  табурет низкий для дежи (котлов).  Отделение для разделки теста  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое оборудование:  тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.  Отделение для выпекания  Тепловое оборудование:  жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.  Расходные материалы:  бумага для выпечки.  Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов  Тепловое оборудование:  плита электрическая.  Механическое оборудование:  миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для охлаждения и отделки изделий  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.  Механическое оборудование:  миксер.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные), кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.  Отделение для мытья инвентаря и инструментов  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, полки, моечные ванны.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  корзина для мусора.  Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, камера холодильная.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:  машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.  Расходные материалы:  упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.  Сырье:  по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия:  мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси и др. | | |

Спецификация 5.2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| **Практический опыт в:**  приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в шоколадных изделий в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. | - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости  сырья и продуктов |
| приготовление отделочных полуфабрикатов | - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варить сахарный сироп для промочки изделий;  - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовить жженый сахар;  - готовить посыпки;  - готовить помаду, глазури;  - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - доводить до вкуса требуемой консистенции;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, отделочных полуфабрикатов;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| хранение, отделочных полуфабрикатов | - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;  - правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток |
| **Материально-технические ресурсы:**  Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов  Тепловое оборудование:  плита электрическая.  Механическое оборудование:  миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для охлаждения и отделки изделий  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. | | |

Спецификация 5.3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления изделий из карамели;  -оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления шоколадных изделий | - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - подготавливать продукты;  - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, фарши;  - подготавливать отделочные полуфабрикаты;  - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;  - проводить оформление хлебобулочных изделий;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба;  - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, (комплектовать) хлебобулочных изделия и хлеб с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать условия хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  - правила маркирования, упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  Отделение тестомесильное  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Тепловое оборудование:  плита электрическая.  Механическое оборудование:  мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для расстойки  Тепловое оборудование:  шкаф для расстойки теста.  Вспомогательное оборудование:  табурет низкий для дежи (котлов).  Отделение для разделки теста  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое оборудование:  тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  скалки деревянные, и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы, силиконовые коврики, противни.перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, кисти силиконовые.  Отделение для выпекания  Тепловое оборудование:  жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.  Расходные материалы:  бумага для выпечки.  Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов  Тепловое оборудование:  плита электрическая.  Механическое оборудование:  миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для охлаждения и отделки изделий  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.  Механическое оборудование:  миксер.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.  Отделение для мытья инвентаря и инструментов  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, полки, моечные ванны.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  корзина для мусора.  Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, камера холодильная.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:  машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.  Расходные материалы:  упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.  Сырье:  по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия:  мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, и др. | | |

Спецификация 5.4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать ароматические вещества;  - взвешивать, измерять  продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий | - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  - проводить оформление мучных кондитерских изделий;  - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | - проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать (комлектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования мучных кондитерских изделий | - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять; безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать  визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли; виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  -правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально-технические ресурсы:**  Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  Отделение тестомесильное  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Механическое оборудование:  мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для разделки теста  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое оборудование:  тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.  Отделение для выпекания  Тепловое оборудование:  жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.  Расходные материалы:  бумага для выпечки.  Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов  Тепловое оборудование:  плита электрическая.  Механическое оборудование:  миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для охлаждения и отделки изделий  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.  Механическое оборудование:  миксер.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.  Отделение для мытья инвентаря и инструментов  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, полки, моечные ванны.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  корзина для мусора.  Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, камера холодильная.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:  машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.  Расходные материалы:  упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.  Сырье:  по рецептуре на мучные кондитерские изделия:  мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, пряности и др. | | |

Спецификация 5.5.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | |
| **Практический опыт:**   * подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов * приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;   взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов | - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление пирожных, тортов разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;  - органолептические способы определения готовности выпеченных тортов и пирожных и отделочных полуфабрикатов;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| хранение, отпуск, упаковка на вынос тортов, пирожных разнообразного ассортимента | - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов | - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять - безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| **Материально – технические ресурсы**  Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  Отделение тестомесильное  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Механическое оборудование:  мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для разделки теста  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое оборудование:  тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки), сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни с высокими бортами, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.  Отделение для выпекания  Тепловое оборудование:  жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.  Расходные материалы:  бумага для выпечки.  Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов  Тепловое оборудование:  плита электрическая.  Механическое оборудование:  миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.  Вспомогательное оборудование:  Стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для охлаждения и отделки изделий  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.  Механическое оборудование:  миксер.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчаткидля карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные), кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.  Отделение для мытья инвентаря и инструментов  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, полки, моечные ванны.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  корзина для мусора.  Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные, весы напольные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, камера холодильная.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:  машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.  Вспомогательное оборудование:  стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.  Расходные материалы:  упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.  Сырье:  по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия:  мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси и др. | | |

**3.2 Спецификация общих компетенций**

| **Дескрипторы (показатели сформированности)** | **Умения** | **Знания** |
| --- | --- | --- |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | | |
| * распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * определение этапов решения задачи; * определение потребности в информации; * осуществление эффективного поиска; * выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий; * оценка рисков на каждом шагу; * оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, разработка предложений критерий оценки и рекомендаций по улучшению плана. | * распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; * анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; * правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; * составить план действия, * определить необходимые ресурсы; * владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; * реализовать составленный план; * оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | * актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; * основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; * алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; * методы работы в профессиональной и смежных сферах; * структура плана для решения задач; * порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | | |
| * планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; * структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности; * применение современных средств информатизации и информационных технологий, в том числе цифровых средств, для реализации профессиональной деятельности | * определять задачи поиска информации; * выбирать необходимые источники информации; * планировать процесс поиска; * структурировать получаемую информацию; * выделять наиболее значимое в перечне информации; * оценивать практическую значимость результатов поиска; * оформлять результаты поиска; * применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; * использовать современное программное обеспечение; * использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | * номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; * приемы структурирования информации; * формат оформления результатов поиска информации; * современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе цифровые средства |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | | |
| * использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности; * применение современной научной профессиональной терминологии; * определение траектории профессионального развития и самообразования; * определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; * составление бизнес плана; * презентация бизнес-идеи; * определение источников финансирования; * применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; * выделение всех источников достоверной информации; * составление различных правовых документов | * определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; * применять современную научную профессиональную терминологию; * определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; * выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; * презентовать идеи открытия собственного дела  в профессиональной деятельности; * оформлять бизнес-план; * рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; * определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; * презентовать бизнес-идею; * определять источники финансирования; * определять источники достоверной правовой информации; * составлять различные правовые документы | * содержание актуальной нормативно-правовой документации; * современная научная и профессиональная терминология; * возможные траектории профессионального развития и самообразования; * основы предпринимательской деятельности; * основы правовой и финансовой грамотности; * основные этапы разработки и реализации проекта * правила разработки бизнес-планов; * порядок выстраивания презентации; * кредитные банковские продукты |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | | |
| * участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; * планирование профессиональной деятельности | * организовывать работу коллектива и команды; * взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | * психологические основы деятельности коллектива; * психологические особенности личности; * основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | | |
| * грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * проявление толерантности в рабочем коллективе | * грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; * проявлять толерантность в рабочем коллективе | * особенности социального и культурного контекста; * правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | | |
| * понимание значимости своей специальности; * демонстрация поведения на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей; * применение стандартов антикоррупционного поведения | * проявлять гражданско-патриотическую позицию; * демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей * описывать значимость своей специальности; * применять стандарты антикоррупционного поведения | * сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных российских духовно-нравственных ценностей; * значимость профессиональной деятельности по специальности; * стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | |
| * соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте; * соблюдение принципов бережливого производства при ведении профессиональной деятельности; * применение знаний об изменении климатических условий региона при ведении профессиональной деятельности | * соблюдать нормы экологической безопасности; * определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; * организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; * организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; * эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; * пути обеспечения ресурсосбережения; * принципы бережливого производства; * основные направления изменения климатических условий региона; * правила поведения в чрезвычайных ситуациях |
| 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 для успешной реализации профессиональной деятельности | * использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; * применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; * пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | * роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; * основы здорового образа жизни; * условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); * средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09. 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 общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); * лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; * особенности произношения; * правила чтения текстов профессиональной направленности |

**3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы**

* + 1. **Конкретизированные требования к результатам освоения профессиональных модулей профессионального цикла**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
| ПК 1.1. -1.4.  ОК. 1-2,  4-7  ПК 1.1. -1.4,  ОК 1, 04, 07 | МДК 01.01.  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 44 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;  -проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  -требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  -правила утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  -виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  -виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;  - способы правки кухонных ножей |
| 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; |
| Подготовка  рабочего места для порционирования (комплектования),  упаковки навынос готовых полуфабрикатов | - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |
| ПК 1.1. -1.2.  ОК 01-07,  09,10 | МДК 01.02.  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 80 | Подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов к использованию | -оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  -своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  -проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  -пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  -осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  -обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами;  -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;  -безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  -правила оформления заявок на склад;  -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика;  -ответственность за сохранность материальных ценностей;  -правила поверки весоизмерительного оборудования;  -правила приема продуктов по количеству и качеству;  -правила снятия остатков на рабочем месте;  -правила проведения контрольного взвешивания продуктов; |
| ПК 1.1. -1.2.  ОК 01-07,  09,10 | Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | -распознавать недоброкачественные продукты;  -владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья;  -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;  -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке;  -выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов;  -обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования;  -удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов;  -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  -выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | -методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  -способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов;  -способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;  -способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения;  -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;  -формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов |
| ПК 1.1. -1.2.  ОК 01-07,  09,10 |  |  | Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | -различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  -соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;  -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;  -выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика;  -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;  -соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;  -безопасно использовать оборудование для упаковки | -правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;  -способы упаковки, складирования пищевых продуктов;  - виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов;  -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов |
| Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.1.,  1.3,1.4.  ОК 01-07, 09,10 |  |  | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных | -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;  -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  -владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты;  -править кухонные ножи;  -нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом;  -порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  -выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;  -соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости;  -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы приготовления полуфабрикатов;  -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  -правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.1.  1.3,1.4.  ОК 01-07,  09,10 |  |  | Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | -проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;  -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;  -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;  -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  -применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; | - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;  -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;  -правила заполнения этикеток;  -правила складирования упакованных полуфабрикатов;  -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;  - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; |
| ПК 1.3.,1.4.  ОК 01-02,  04-07,  09-11 |  |  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость полуфабрикатов;  -вести учет реализованных полуфабрикатов;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  -принимать оплату наличными денежными средствами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчет по платежам;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем.  -владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;  -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;  -правила торговли;  -виды оплаты по платежам;  -виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций;  -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты;  -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями  -базовый словарный запас на иностранном языке;  - правила, техника общения, ориентированная на потребителя |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
| ПК 2.1. -2.8  ОК 01-07,  09,10,11 | МДК 02.01.  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 72 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей;  технологического оборудования;  -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене персонала;  -правила безопасного хранения чистящих,  моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  -правила утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
|  |  |  | подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
|  |  |  | подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты; |
| ПК 2.1-2.8  ОК 01-07,  09,10,11 | МДК 02.02.  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 182 | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение до момента использования;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные,  - сезонные продукты для приготовления  - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
|  |  |  | приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;  -определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;  -доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;  -владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -подбирать гарниры, соусы;  -соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;  -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;  -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в  соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки | -ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;  -температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй |
|  |  |  | хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | -проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  -поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;  -порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);  -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  -разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | -техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;  -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |
|  |  |  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;  -принимать оплату наличными денежными средствами; принимать и оформлять;  -безналичные платежи;  -составлять отчет по платежам;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем;  -владеть профессиональной терминологии;  - консультировать потребителей,  - оказывать им помощь в выборе горячих  -блюд, кулинарных изделий, закусок;  -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски 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 денежными средствами, при безналичной форме оплаты;  -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями  -правила общения с потребителями  -базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
| ПК 3.1-3.6  ОК 01-07,  09,10,11 | МДК 03.01.  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 64 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация,  используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  -требования к личной гигиене персонала;  -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
|  |  |  | подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности охраны труда |
|  |  |  | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| ПК 3.1-3.6  ОК 01-07,  09,10,11 | МДК 03.02.  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 138 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение до момента использования;  -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
|  |  |  | Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;  -определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;  -доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;  -владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -подбирать гарниры, соусы;  -соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;  -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;  -выбирать в соответствии способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | -ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй |
|  |  |  | Хранение, отпуск холодны блюд кулинарных изделий, закусок | -проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  -поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;  -порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);  -хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;  -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | -техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;  -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |
|  |  |  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;  -принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчет по платежам;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем;  -владеть профессиональной терминологией;  -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски 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 денежными средствами, при безналичной форме оплаты;  -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями  -правила общения с потребителями  -базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
| ПК 4.1-4.5  ОК 01-07,  09,10,11 | 04.01.  Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 64 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  -требования к личной гигиене персонала;  -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  -правила утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -способы и правила порционирования(комплектования), упаковки навынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
|  |  |  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
|  |  |  | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |
| ПК 4.1-4.5  ОК 01-07,  09,10,11 | 04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 106 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение до момента использования;  -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;  -правила составления заявки на склад |
|  |  |  | Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции;  -владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -подбирать гарниры, соусы;  -соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости;  -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;  -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; | -ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;  -температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ; |
|  |  |  | Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | -проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;  -поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче;  -порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании);  -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -хранить свежеприготовленные, холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения;  -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования; | -техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи;  - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, том числе региональным;  -требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток; |
|  |  |  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчет по платежам;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем;  -владеть профессиональной терминологией;  -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки 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 денежными средствами при безналичной форме оплаты;  -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями  -правила общения с потребителями  -базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
| ПК 5.1.- 5.5  ОК 01-07,  09,10,11 | МДК 05.01.  Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 90 | Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,  инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -проводить текущую уборку рабочего места кондитера в  соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  -организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;  -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,  травмоопасных частей технологического оборудования;  -соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков;  -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -организация работ на различных участках кондитерского цеха;  -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  -правила безопасногохранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных дляпоследующего использования;  -правила утилизацииотходов;  -виды, назначениеупаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  -виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  |  |  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производствен  ного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов | -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;  -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
|  |  |  | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  |  |  | Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов;  -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты;  -своевременно оформлять заявку на склад | -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов;  -правила оформления заявок на склад;  -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  -правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил |
| ПК 5.1. -5.5.  ОК 01-07,  09,10,11 | МДК 05.02*.* Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 230 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение до момента использования;  -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;  -ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;  -правила составления заявки на склад |
|  |  |  | Приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  -рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;  -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;  -доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;  -владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий; -соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;  -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;  -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | -ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.  -температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ |
|  |  |  | Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные  кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);  -хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения;  -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования | -техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;  -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток |
|  |  |  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -пользоваться контрольно-  кассовыми машинами при оформлении платежей;  -принимать оплату наличными денежными средствами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчет по платежам;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем;  -владеть профессиональной терминологией;  -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия 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 денежными средствами, при безналичной форме оплаты;  -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями  -правила общения с потребителями.  -базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя |

**3.3.2 Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин общепрофессионального цикла**

| Шифры осваиваемых компетенций  (ПК и ОК) | Наименование учебной дисциплины  ОП цикла | Объем нагрузки на освоение | Умения | Знания |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.1-1.4  2.1-2.8  3.1-3.6  4.1-4.5  5.1-5.5  ОК 1-7, 9,10 | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 36 | -соблюдать санитарно-эпидемиологические требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;  -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  -проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  -рассчитывать энергетическую ценность блюд;  -составлять рационы питания для различных категорий потребителей; | -основные понятия и термины микробиологии;  -основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;  -микробиологию основных  пищевых продуктов;  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  - правила личной гигиены работников организации питания;  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  - пищевые вещества и их значение для организма человека;  - суточную норму потребности человека в питательных веществах;  - основные процессы обмена веществ в организме;  - суточный расход энергии;  - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  - методики составления рационов питания |
| ПК 1.2-1.4  2.2-2.8  3.2-3.6  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК 1-7, 9,10 | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | 36 | - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);  -оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; | - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке,  транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  - виды складских помещений и требования к ним;  - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; |
| ПК 1.1-1.4  2.1-2.8  3.1-3.6  4.1-4.5  5.1-5.5  ОК 1-7, 9,10 | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | 36 | - организовывать рабочее место  - для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  - подготавливать к работе, - использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  - принципы организации обработки сырья, приготовления  - полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;  - правила охраны труда в организациях питания |
| ПК 1.1-1.4  2.1-2.8  3.1-3.6  4.1-4.5  5.1-5.5  ОК 1-7,9,10,11 | ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 36 | -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ | -принципы рыночной экономики;  -организационно-правовые формы организаций;  -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - способы ресурсосбережения в организации;  -понятие, виды предпринимательства  -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  -нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  -формы и системы оплаты труда;  -механизм формирования заработной платы;  -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ПК 1.2-1.4  2.2-2.8  3.2-3.6  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК 1-11 | ОП.05 Основы калькуляции и учета | 32 | - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,  -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико- технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета;  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально- ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| *ПК 1.1-1.4*  *2.1-2.8*  *3.1-3.6*  *4.1-4.5*  *5.1-5.5*  *ОК 1-7,9-11* | ОП.06 Охрана труда | 36 | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |
| ПК 1.1-1.4  2.1-2.8  3.1-3.6  4.1-4.5  5.1-5.5  ОК 1-5, 9,10 | ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | *Общие умения:*  - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.  *Диалогическая речь*  -участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  - осуществлять запрос и обобщение информации;  - обращаться за разъяснениями;  - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  - ступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  - завершать общение;  *Монологическая речь:*  -делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  - кратко передавать содержание полученной информации;  - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  *Письменная речь:*  - небольшой рассказ (эссе);  - заполнение анкет, бланков;  - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  *Аудирование*  понимать:  - основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;  -отделять главную информацию от второстепенной;  - выявлять наиболее значимые факты;  - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  *Чтение:*  - извлекать необходимую, интересующую информацию;  - отделять главную информацию от второстепенной;  - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;  - безличные предложения;  - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе,  - образованные по правилу, а также исключения;  - артикль: определенный, неопределенный, нулевой;  -основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;  - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;  - наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;  - количественные местоимения  much, many, few, a few, little, alittle;  - глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect |
| ПК 1.1; 2.1; 3.1  4.1; 5.1  ОК 1-11 | ОП.08 Безопасность жизнедеятельности | 36 | -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;  -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  -применять первичные средства пожаротушения;  - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;  -применять профессиональные  знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;  -оказывать первую помощь пострадавшим | - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  - основы военной службы и обороны государства;  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  - способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |
| ОК 02- 08 | ОП.09. Физическая культура | 40 | -использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  -основы здорового образа жизни;  - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья по данной профессии;  -средства профилактики перенапряжения |
| ОК 1-ОК 7, ОК 11 | ОП.10. Психология и этика профессиональной деятельности | 54 | Применять техники эффективного общения в профессиональной деятельности, ориентированные на потребителя:  - взаимодействовать в группе (WS);  - предлагать способы решения проблем к обсуждению и достижению результата (WS);  - предупреждать и разрешать конфликтные ситуации (WS);  - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения (WS);  - принимать решения в нестандартных ситуациях (WS) | - приемы вербального и невербального общения;  - природу конфликтов (WS);  - психологические особенности личности (WS);  - оптимальные методы предупреждения и преодоления конфликтных ситуаций (WS);  - правила, техники общения, ориентированные на потребителя (WS) |
| ПК 1.3 - 1.4, ПК 2.5 - 2.8, ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2 - 4.5, ПК 5.3 - 5.5  ОК 01 – 02, ОК 04, ОК 06 - 10 | ОП.11. Контроль качества приготовления кулинарной продукции | 56 | - соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи;  - распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;  - определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS);  - определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS);  - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS);  - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS);  - соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ФК);  - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ФК) | - правовую и нормативную базу контроля качества (WS);  - методы контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS);  - сочетаемость сырья и ингредиентов (ФК);  - способы обнаружения фальсификации (ФК) |
| ОК 1-5, ОК 9-10 | ОП.12. Информационные технологии в профессиональной деятельности | 56 | - вести электронную переписку (WS);  - составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов (WS);  - преобразовывать рецепты с помощью компьютера (WS);  - составлять перечни с помощью компьютера (WS);  - составить и администрировать файл с рецептами;  - писать меню (WS) | - разновидность почтовых сервисов и их характеристики;  - возможности почтового ящика;  - назначение и возможности табличного процессора Microsoft Excel;  - назначение и возможности текстового процессора Microsoft Word;  - назначение и возможности программы подготовки презентаций Microsoft Power Point;  - перечень прикладных программ для ведения книги кулинарных рецептов;  - перечень прикладных программ для планирования меню |
| ОК 1-5, 8-9  ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 | ОП.13. Экологические основы природопользования | 36 | - анализировать и прогнозировать экологические последствия профессиональных видов деятельности;  - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;  - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;  - принципы и методы рационального природопользования;  - гигиеническую оценку пищевых продуктов;  - рациональные нормы потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания |
| ПК 1.1-1.4  2.1-2.8  3.1-3.6  4.1-4.5  5.1-5.5  ОК 1-5, 9,10 | ОП.14. Донская кухня | 36 | - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -соблюдать и контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости сырья  - готовить и оформлять ассортимент блюд донской кухни;  - соблюдение персоналом технологического процесса производства. | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  -знать технологический процесс приготовления блюд донской кухни и их особенности;  - классификацию и ассортимент блюд донской кухни;  -правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения блюд донской кухни |

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

**4.1 Учебный план**

При формировании учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учитывались следующие нормы (ФГОС, п.2.2):

Структура и объем образовательной программы

|  |  |
| --- | --- |
| Структура образовательной программы | Объем образовательной программы в академических часах |
| Общепрофессиональный цикл | не менее 324 |
| Профессиональный цикл | не менее 1980 |
| Государственная итоговая аттестация | 36 |
| Общий объем образовательной программы: | |
| на базе среднего общего образования | 2952 |
| на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования | 4428 |

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определены с учетом ПОП по профессии.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного ФГОС СПО по профессии.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов.

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную части.

Объем времени (612 часов), отведенный на вариативную часть учебных циклов образовательной программы использован на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональные дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин.

Учебный план представлен в Приложении 1.

**4.2 Календарный учебный график**

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

**4.3 Рабочая программа воспитания**

4.3.1 Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении образовательной программы

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи рабочей программы воспитания:

- формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению путем формирования общих компетенций, гражданского и патриотического сознания;

- создание условий для неприятия идеологии экстремизма и терроризма среди студентов ГБПОУ РО «ККПТ», гармонизации межнациональных отношений, укоренённых в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации;

- формирование у обучающегося культуры здорового образа жизни, отношения к сохранению собственного здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности;

- развитие социальной активности и инициативы, обучающихся через формирование готовности к добровольчеству (волонтёрству), творческой активности личности обучающихся посредством вовлеченности в разнообразную культурно-творческую деятельность;

- воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

4.3.2 Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 3.

**4.4 Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

**4.5 Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

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

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

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после согласования с работодателями.

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

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме 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 Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800, методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденными распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно предметно-цикловой комиссией и утверждается директором колледжа после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Совета колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;

- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;

- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- необходимые материалы для проведения ГИА;

- 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 российских практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии.

Содержание заданий для демонстрационного экзамена разрабатывается с учетом актуальных заданий Регионального чемпионата «Профессионалы» - Ростовская область и требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Оснащение процесса демонстрационного экзамена, рабочего места обучающегося в рамках модулей производится в соответствии с актуальным инфраструктурным листом Регионального чемпионата «Профессионалы» - Ростовская область, требованиями к материально-техническому обеспечению лабораторий и мастерских настоящей программы.

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

**4.6 Условия реализации образовательной программы**

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

**4.6.1 Кадровое обеспечение образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ РО «ККПТ», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Квалификация педагогических работников ГБПОУ РО «ККПТ», привлекаемых к реализации образовательной программы отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

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

**4.6.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

ГБПОУ РО «ККПТ» 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, мастерских и других помещений, обеспечивающих проведение всех предусмотренных основной образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выпускной квалификационной работы:

***Кабинеты:***

микробиологии, санитарии и гигиены;

социально-экономических дисциплин;

товароведения продовольственных товаров;

охраны труда;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности;

технологии кулинарного и кондитерского производства*.*

***Лаборатории:***

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

***Мастерские:***

Учебная кухня ресторана.

Учебный кондитерский цех.

***Спортивный комплекс:***

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

место для стрельбы.

***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 ГБПОУ РО «ККПТ».

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации, оснащенных и оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» (или их аналогами)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

**4.6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Библиотечный фонд ГБПОУ РО «ККПТ» 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 учебное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями (ресурсы электронной библиотечной системы), доступ к профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет) основной и дополнительной учебной литературы.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

В условиях электронной информационно-образовательной среды в колледже обеспечено предоставление права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе.

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

**4.6.4 Организация воспитательной работы с обучающимися**

4.4.6.1 Условия организации воспитания определяются образовательной организацией

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

–научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.