**государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение Ростовской области**

**«Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства»**

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  решением педагогического совета  Протокол № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  СОГЛАСОВАНО  Директор ОАО «Плодоовощторг» г. Батайска  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.В. Татарская  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. | «УТВЕРЖДАЮ»  Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.И.Удовицкий  Приказ №\_\_\_от \_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.  . |

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**квалификация: ПОВАР,**

**КОНДИТЕР**

**Приказ об утверждении ФГОС 09.12.2016 г. № 1569**

**форма обучения – очная**

**нормативный срок освоения ППКРС –3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**с получением среднего общего образования**

**профиль получаемого профессионального образования –**

**естественнонаучный**

**Год поступления: 2019**

**г. Батайск**

**2019 год**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569**.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «БТЖТиС»

Программа утверждена на педагогическом совете протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ОАО «Плодоовощторг»

г. Батайска

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.В. Татарская

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

**Содержание**

**1. Общие положения.**

1.1. Аннотация.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.

1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС).

1.4. Требования к поступающим на обучение.

1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации.

1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО).

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

1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы.

**2. Требования к результатам освоения образовательной программы.**

2.1. Перечень общих компетенции.

2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности.

**3. Содержание требований к структурным элементам программы.**

3.1. Спецификация профессиональных компетенций.

3.2. Спецификация общих компетенций.

3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы.

3.3.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям.

3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам.

3.3.3. Конкретизированные требования по математическим и естественно-научным дисциплинам.

3.3 4. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ

**4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию** образовательного процесса.

4.1. Учебный план.

4.2. Календарный учебный график.

4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы.

4.4. Условия реализации образовательной программы.

4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ППКРС.

4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса.

1. **Общие положения.**
   1. **Аннотация.**

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

Срок получения СПО 3 год 10 мес., увеличен по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia (далее - WSR).

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того, уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и с учетом заданий и системы оценки, применяемых на Национальных чемпионатах движения WorldSkillsRussia.

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

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

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

Задачи программы:

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

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

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

**1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.**

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).*

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

**Основной целью вида профессиональной деятельности** является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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

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

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

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

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

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

• быть честным, ответственным;

• уметь работать в команде или самостоятельно;

• иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

• обладать способностью к концентрации внимания;

• иметь хорошую координацию;

• иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев

рук;

• быть физически выносливым;

• иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер,

чувствовать время, хорошее цветоразличение;

• иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;

• иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать

решения;

• иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей

деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

• уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность

выполнения работ адекватно заданию;

• обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения

(продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к

многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические

замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том

числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;

• использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

**1.3.Нормативно – правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ППКРС)**

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО)

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |
| 43.01.09 | Повар, кондитер |

*Профессиональные стандарты (в случае необходимости)*

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

**1.4. Требования к поступающим.**

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

- аттестат о основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, 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.

**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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование ПМ | Сочетание профессий  *Сочетания профессий берутся из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО* |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | повар - кондитер |
| Приготовление, оформление и 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 | повар - кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | повар - кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | повар - кондитер |

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

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

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

*теоретическое обучение* (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)57 нед.

*промежуточная аттестация*3 нед.

*каникулы* 22 нед.

1.7.2. Образовательная организация СПО должна предоставить возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования. Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ выдается аттестат о среднем общем образовании.

**1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы.**

ППКРС 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 1296 часов.**

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин: Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основ товароведения продовольственных товаров, Технического оснащения и организации рабочего места, Основы калькуляции и учета, а также на увеличение количества часов по всем профессиональным модулям (как на теоретическое обучение, так и на практику).

**Формирование вариативной части ППКРС.**

Вариативная часть циклов ППКРС согласно ФГОС составляет 1296 часов.

С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, а также по запросу работодателя данные часы распределены следующим образом:

Общепрофессиональный цикл – 74 часа:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 14 часов;

Основы товароведения продовольственных товаров – 42 часа;

Основы калькуляции и учета – 14 часов;

Физическая культура – 4 часа.

Профессиональный цикл - 1222 часа:

распределены на междисциплинарные курсы – 34 часа;

- МДК.02.02 – 28 часов;

- МДК.03.01 – 2 часа;

-МДК.04.01 – 2 часа;

-МДК.05.02 – 33 часа

учебную и производственную практику – 1188 часов.

При этом в каждую общепрофессиональную дисциплину и каждый МДК внесены умения и знания, на формирование которых направлены часы вариативной части.

|  |
| --- |
| **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**  **кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**  МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок - 28 часов. |
| Знать:  *- органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной горячей*  *продукции.*  Уметь:  *- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в системе*  *предприятий общественного питания;*  *- демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления*  *сложной горячей кулинарной продукции.*    **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**  **кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**  МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 часа.  Знать:  *- органолептическую оценка качества продуктов для приготовления сложной*  *холодной продукции.*  Уметь:  *- разрабатывать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в системе*  *предприятий общественного питания;*  *- демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления*  *сложной холодной кулинарной продукции.* |

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 2 часа.

Знать:

*- органолептическую оценку качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.*

Уметь:

*-разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.*

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских -33 часа.

Знать:

*-органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Уметь:

*-разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 14 часов.**

Знать:

-*научные термины микробиологии;*

*-процессы обмена веществ в организме;*

-*суточный расход энергии;*

*- основные процессы обмена веществ в организме;*

*- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;*

*-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;*

*-нормы и принципы рационального сбалансированного питания;*

*- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.*

Уметь:

*-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;*

*-рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания.*

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров -42 часа.**

Знать:

*-основные понятия и нормативную базу товароведения;*

*- ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения;*

*- вопросы рационального питания;*

*-химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;*

*-требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья;*

*-кулинарные свойства пищевых продуктов;*

*- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве;*

*- порядок разработки и заключение договоров;*

*-приемки продукции по количеству и качеству.*

Уметь:

*-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;*

*-оценивать качество сырья и готовой продукции;*

*-устанавливать дефекты и определять градации качества;*

*-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;*

*-использовать нормативные и технологические документы;*

*-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;*

*-составлять и заключать договора на поставку товаров;*

*- проводить приемку продукции.*

**ОП.05 Основы калькуляции и учета – 14 часов.**

Знать:

*-порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделии;*

*-расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;*

*-порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания;*

*- документальное оформление хозяйственных операций.*

Уметь:

-*составлять и оформлять технологические карты;*

*- рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур, рассчитывать нормы отходов;*

*-рассчитывать норму взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд и кондитерских изделий.*

**ОП.09 Физическая культура – 4 часа.**

Знать:

*- о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека;*

*- основы здорового образа жизни;*

*- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.*

Уметь:

*-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;*

*-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;*

*-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

*повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья.*

**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 (специальности) должен обладать общими компетенциями

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

**2.2. Перечень профессиональных компетенций.**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и 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  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. Содержание требований освоения структурных элементов программы.**

3.1. Спецификация профессиональных компетенций.

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

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

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного раздела ПМ. При необходимости один раздел может объединять 2 ПК. (Это допускается в случае тесного сопряжения двух ПК).

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

**ПМ 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд.**

**Спецификация 1.1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи | - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,соблюдать  санитарные требования;  выбиратьиприменять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой уходазавесоизмерительнымоборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посудуи  производственный инвентарьвсоответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическоеоборудование и убиратьдля  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;  последовательнос ть 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, предназна-ченных 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. | Участок для  обработки и  приготовлению  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 маркеровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркеровкой 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 слинкованные |
| 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), других  расходных материалов к  использованию | оценивать наличие, определять объем заказываемыхпродуктов в  соответствииоформлять заказ в письменном виде или  сиспользованием 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 изготовленияи  сроках хранения особо  скоропортящихсяпродуктов;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 всоответствии с технологическими требованиями;  использовать нитрат-тестер дляоценки безопасности сырья | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного  водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  правила снятия остатков;  правила обращения с тарой поставщика;  ответственность за сохранность материальных ценностей;  правила поверки весоизмерительного оборудования;  правила приема прдуктов по количеству и качеству;  правила снятия остатков на рабочем месте;  правила  проведения  контрольного  взвешивания  продуктов |

**Спецификация 1.2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| безопасная  эксплуатация  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительных  приборов | безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | требования охраны труда, пожарной,  электробезопасности в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними | Участок для обработки сырья: Весоизмерительно е 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.  В спомогательное 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 маркеровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркеровкой 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 |
| обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи | распознавать  недоброкачественные  продукты;  владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;  обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте | методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;  способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;  санитарно­-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов |
| 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;  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 |

**Спецификация 1.3.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | соблюдать правила  сочетаемости,  взаимозаменяемости  основного сырья и  дополнительных  ингредиентов,  применения  ароматических  веществ;  выбирать,  применять,  комбинировать  различные способы  приготовления  полуфабрикатов с  учетом  рационального  использования  ресурсов,  обеспечения  безопасности  готовой продукции;  владеть техникой  работы с ножом при  нарезке,  измельчении,  филитировании  рыбы, править  кухонные ножи;  нарезать, измельчать  рыбу вручную или  механическим  способом,  порционировать,  формовать,  панировать  различными  способами  полуфабрикаты из  рыбы;выбирать,  подготавливатьпряности и приправы, хранить пряности иприправы в  измельченном виде | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение,  правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительных  приборов, посуды и  правила ухода за  ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методыприготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способынарезки,порционированияполуфабрикатов из рыбы | Участок для 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, 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.  В спомогательное 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 |
| 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 |
| ведение расчетов с  потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодейств ие с потребителями приотпуске | рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно¬кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличнымиденьгами;  принимать иоформлять;безналичныеплатежи;  составлять отчет поплатежам;поддерживатьвизуальный контакт  с потребителем;  владетьпрофессиональной 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 машин;  правила и порядок расчета потребителей  при оплате \_\_\_\_\_\_\_\_  наличными деньгами,  при безналичной  форме оплаты;  правила поведения,  степень  ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;  базовый словарный запас на  иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; |

**Спецификация 1.4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | соблюдать правила  сочетаемости,  взаимозаменяемост  и 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 ибланширования  сырья, пищевых  продуктов;нарезать,  порционировать  различнымиспособами  полуфабрикаты из  мяса, домашнейптицы, дичи | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения  полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного  сырья, мяса, птицы, дичи;  методы приготовления  полуфабрикатов;  способы сокращения  потерь, сохранения  пищевой ценности  продуктов при  приготовлении  полуфабрикатов;  способы и правила  нарезки/порционировани  я полуфабрикатов из  мяса, домашней птицы,  дичи;  правила утилизации  пищевых и непищевых  отходов | Участок для приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительн ое 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  протирания,  взбивания,  тендрайзер  электрический |
| порционирование  (комплектование), упаковка навынос, хранениеполуфабрикатов | проверять качество  готовыхполуфабрикатов  перед упаковкой,  комплектованием;  выбиратьматериалы, посуду,  контейнеры для  упаковки;эстетично  упаковывать,комплектовать  полуфабрикаты в  соответствии с их  видом, способом и  сроком реализации;  обеспечивать  условия, сроки  хранения, товарное  соседствоскомплектованных,  упакованныхполуфабрикатов;  соблюдать выход  готовыхполуфабрикатов при  порционировании  (комплектовании);  применять различные техники,  порционирования, комплектования с учетомресурсосбережения | 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 | Оборудованиедля упаковки,оценки качества ибезопасностипищевыхпродуктов.  нитраттестер,машина длявакуумнойупаковки,термоупаковщикОборудование  для мытья посуды.  машинапосудомоечная.  В спомогательное  оборудование.стол  производственный  с моечной ванной,  стеллажпередвижной,  моечная ванна  двухсекционная.  Инвентарь,инструменты,  кухонная посуда.  функциональные  емкости изнержавеющей  стали для хранения итранспортировки, набор разделочных досок (деревянных с  маркировкой  «СМ» или изпластика сцветовой  маркировкой длякаждой группы  продуктов),подставка дляразделочныхдосок,  мерный стакан,венчик,миски(нержавеющаясталь),сито, шенуа,лопатки(металлические),тяпка,тендрайзер ручной,пинцет, щипцыкулинарные,  набор ножей«поварскаятройка»,  мусат длязаточки ножей,корзины для  органических инеорганических  отходоврасходные  материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| ведение  расчетов с  потребителями  при отпуске  продукции на  вынос;  взаимодей  ствие 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, прибезналичной форме  оплаты;правила поведения,степень ответственности  за правильность расчетовс потребителями;правила общения спотребителями;  базовый словарный запасна иностранном языке;техника общения,  ориентированная на  потребителя; |

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

**Спецификация 2.1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка,  уборка рабочего  места повара при  выполнении работ  по приготовлению  горячих блюд,  кулинарных  изделий, закусок | выбирать,рационально  размещать нарабочем местеоборудование,инвентарь, посуду,сырье, материалы всоответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты;  проводитьтекущую уборкурабочего места  повара всоответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты;  применятьрегламенты,  стандарты иормативно- техническую документацию, соблюдатьсанитарные  требования;выбирать и  применять моющиеи дезинфицирующиесредства;владеть техникойухода за  весоизмерительным  оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить ираскладывать нахранение кухоннуюпосуду и производственныйинвентарь в соответствии состандартамичистоты;соблюдать правиламытьякухонных ножей, острых,травмоопасныхчастейтехнологическогооборудования;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 приприготовлении 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, предназна-ченных для последующего использования;  правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования)  условия, сроки, способы хранения  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Зона горячего  цеха:Весоизмерительное оборудование:весы настольныеэлектронные.  Холодильное  оборудование:  шкафхолодильный,  Шкафморозильный,  шкаф интенсивной  заморозки,охлаждаемыйприлавок-витрина,льдогениратор.Механическоеоборудование:блендер(гомогенизатор )  (ручной сдополнительнойнасадкой длявзбивания),слайсер,куттер илибликсер (длятонкого измельченияпродуктов), процессоркухонный,  овощерезка,привод  универсальный свзбивания,Тепловое  оборудование:Плиты  электрические или с  индукционнымнагревом, печьпароконвекционная,  конвекционная печь,  вок сковорода, гриль  электрический,  саломандра, 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.  В спомогательное 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 маркеровкой «СО», «Г астрономия», «Готовая  продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы |
| 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 | подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 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 диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. |
| 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, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; |

**Спецификация 2.2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| 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; | Зона горячего  цеха:  Весоизмерительн  ое 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  взбивания,  оборудование:  Плиты  электрические или с  индукционном  нагревом, печь  пароконвекционная,  микроволновая  печь.  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых  продуктов.  нитраттестер,  машина длявакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.  В спомогательное 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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических.  отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л,  0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см, 32см;  расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15 см, бульонные чаши |
| приготовление  бульонов, отваров | выбирать, применять,  комбинировать  методыприготовления:  - обжаривать кости  мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипенияи варить на  медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;  - использовать  для приготовления | 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 |

**Спецификация 2.3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями,  оценка качества и  безопасности  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  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; | Зона горячего  цеха:  Весоизмерительно  е оборудование:  весы настольные  электронные.Холодильноеоборудование:шкаф  холодильный,шкаф  морозильный,шкаф  интенсивнойзаморозки,льдогениратор.Механическое оборудование  блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с взбивания, 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.  В спомогательное оборудование: стол  производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали |
| 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 суповпри порционировании;  выдерживать  температуру подачи  супов;охлаждать и замораживать готовые  супы с учетомтребований кбезопасности пищевыхпродуктов;  хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;  разогревать супы с  учетом требований к  безопасности готовой  продукции;выбирать контейнеры,эстетичноупаковывать на вынос,длятранспортирования | 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 | для хранения и  транспортировки,  термобоксы,  набор  разделочных досок  (деревянных с  маркеровкой или из  пластика с цветовой  маркеровкой для  каждой группы продуктов),  подставка для  разделочных досок,  мерный стакан,  венчик,  миски  (нержавеющая  сталь),  сито, шенуа,  половник,  пинцет, щипцы  кулинарные,  набор ножей  «поварская тройка»,  мусат для заточки  ножей,  корзины для  органических и  неорганических  отходов  Набор кастрюль  5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;  сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см,  32см;  расходные  материалы:  стрейч пленка для  пищевых продуктов  пакеты для  вакуумного  аппарата,  контейнеры  одноразовые для  пищевых продуктов,  перчаткисиликоновые  посуда дляпрезентации:  тарелки глубокие,  тарелки глубокие  (шляпа), тарелки  плоские диаметром  24см, 15 см,  бульонные чаши  Зона оплаты  готовой продукции:  Программное  обеспечение R-  Keeper, кассовый  аппарат, терминал  безналичной оплаты |
| ведение  расчетов с  потребителями при  отпуске продукции  на вынос;  взаимодейств  ие с потребителями  при отпуске  продукции с  прилавка/раздачи | рассчитывать  стоимость супов;  вести учет  реализованных  супов;пользоваться  контрольно-кассовымимашинами приоформлении  платежей;принимать оплатуналичными  деньгами; принимать иоформлять;  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 правилаосуществления  кассовых операций;  правила и порядок  расчета потребителей  при оплатеналичными деньгами,  при безналичной форме оплаты;  правила поведения,  степень  ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;  базовый словарный  запас на  иностранном языке;  техника общения,  ориентированная на потребителя; |

**Спецификация 2.4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  соусов;выбирать,  подготавливатьпряности, приправы,  специи;взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав соусов всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемость  продуктов всоответствии 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; | Зона горячего  цеха:  Весоизмерительное оборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкаф  холодильный,шкаф  морозильный,шкаф  интенсивнойзаморозки,охлаждаемыйприлавок-витрина,льдогениратор.Механическоеоборудование:блендер(гомогенизатор )(ручной сдополнительнойнасадкой длявзбивания),процессоркухонный,  овощерезка, привод универсальный с функцией протирания, |
| готовить соусные полуфабрикаты | пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира;  применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить льезоны; готовить  концентрированные  бульоны;  готовить вощные 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;  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;  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 | 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.  В спомогательное 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  маркеровкой или  из пластика с цветовой  маркеровкой для  каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом,  мерный стакан, венчик,  миски (нержавеющая  сталь), сито, шенуа,  лопатки металлические,  силиконовые), половник, соусник  пинцет, щипцы  кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических  отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;  сотейники 0.8 л,  0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные  материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для  вакуумного аппарата,  контейнеры одноразовые для  пищевых продуктов,  перчатки силиконовые  посуда для презентации:  тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, |
| 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;  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 |

**Спецификация 2.5**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  горячих блюд и  гарниров;  выбирать,  подготавливать  пряности, приправы,  специи;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав горячих блюд  и гарниров всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемость  продуктов всоответствии снормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью;использоватьрегиональныепродукты дляприготовлениягорячих блюд игарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделийразнообразного 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; | Зона горячего  цеха:  Весоизмерительн  ое 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 |
| 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 | Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, 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.  В спомогательное 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 смаркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 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 дляпрезентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| 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 основновного продукта в  соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способомприготовления. | методы  приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых имакаронных  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 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 |  |

**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 | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями,оценка  качества ибезопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовлениягорячих блюд,кулинарных изделий,закусок из яиц,творога, сыра, муки ссоблюдением  требований побезопасностипродукции, товарногососедства;выбирать,подготавливатьпряности, приправы,специи;взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав горячих блюд,кулинарных издлий изакусок из яиц,творога, сыра, муки всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов всоответствии снормами закладки,особенностями заказа,  сезонностью;использоватьрегиональныепродукты 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; | Зона горячего  цеха:  Весоизмерительн  ое оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкафхолодильный,  шкафморозильный,  шкафинтенсивной  заморозки,охлаждаемыйприлавок-витрина,  льдогениратор.  Механическоеоборудование:блендер(гомогенизатор )(ручной сдополнительной  насадкой для  взбивания),  слайсер,куттер или  бликсер (длятонкого  измельченияпродуктов),процессоркухонный,  приводуниверсальный,планетарныймиксер.  Тепловое  оборудование:  Плитыэлектрические или синдукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль  электрический,  саломандра,  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.  В спомогательное 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 сцветовой  маркировкой для  каждой группы  продуктов),  подставка для  разделочных досок,  термометр со  щупом,  мерный стакан,  венчик, кисть  силиконовая,  миски  (нержавеющая  сталь),  сито, шенуа,  лопатки  (металлические,  силиконовые),  половник, соусник  пинцет, щипцы  кулинарные,набор ножей«поварская тройка»,мусат для заточки ножей,корзины для органических и  неорганических  отходов  Набор кастрюль  5л, 3л, 2л, 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 диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| 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;  - жарить  - 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, запекатьизделия 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  способомприготовления | методы  приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопаснойэксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент,  рецептуры,  требования ккачеству,температура подачи  блюд, кулинарных  изделий,закусок из  творога, сыра;  органолептические  способыопределения  готовности;нормы, правилавзаимозаменяемости  продуктов |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки | выбирать, применять  комбинировать различные способы  приготовления горячих блюд.  кулинарных изделий  из муки с учетом типа  питания, вида  основного сырья, его  кулинарных свойств:  - замешивать тесто  дрожжевое (для  оладий, блинов,  пончиков, пиццы) и  бездрожжевое (для  лапши домашней,  пельменей,  вареников, чебуреков,  блинчиков);  - формовать изделия  из теста (пельмени,  вареники, пиццу,  пончики, чебуреки и  т.д.);  - охлаждать и  замораживать тесто и  изделия из теста с  фаршами;  - подготавливать  продукты для пиццы;  - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  - жарить в большом количестве жира;  - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;  определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;  доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на  день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды ихарактеристика  контрольно-кассовых  машин;  виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате  наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень  ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на  иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |  |

**Спецификация 2.7**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| 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, закуок 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; | 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,  саломандра,  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.  В спомогательное  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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л,  1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата,  шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| 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 массыосновным способом, вофритюре;  - жарить порционные  куски рыбу, рыбу  целиком, изделия изрыбной 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 водногосырья;  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 | 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 сырьяразнообразного 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,разнообразного ассортимента на  день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; |
| ведение расчетов с  потребителями приотпуске  продукции на вынос;  взаимодействие с  потребителями | 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 ввыборе горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы,  нерыбного водного  сырья;разрешать проблемы врамках своейкомпетенции | правила торговли; виды оплаты по платежамвиды и  характеристика  контрольно-кассовых  машин;  виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате  наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень  ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на  иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |  |

**Спецификация 2.8**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| 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,  закуок 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; | 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,  саломандра,  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.  В спомогательное  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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 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 диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| 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 рублей 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 на огнем, на гриле;  - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом  приготовления | 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; безналичныеплатежи;  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 |  |

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

**Спецификация 3.1.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты;применять регламенты, стандарты и  нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбиратьи  применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой уходаза  весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посудуипроизводственный инвентарь всоответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правиламытьякухонных ножей, острых,травмоопасных  частейтехнологического  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 поприготовлению 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, предназна-ченных для последующего использования;  правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных  материалов, способы хранения пищевых продуктов;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  способы и правила  порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Зона холодного 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), 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.  В спомогательное 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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой 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 заточкиножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см,  3 2 см; гр иль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| 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,выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых 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 холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию 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 оф ор мления з аявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |  |

**Спецификация 3.2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  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; | Зона горячего  цеха:  Весоизмерительн  ое оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:шкаф  холодильный,шкаф  морозильный,шкаф  интенсивной  заморозки,  льдогениратор.  Механическое  оборудование:  блендер  (гомогенизатор )  (ручной с  дополнительной  насадкой для  взбивания),  соковыжималка,  соковыжималка для  цитрусовых,  Тепловое  оборудование:  микроволноваяпечь.  Оборудованиедля упаковки,  оценки качества и  безопасностипищевыхпродуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной  упаковки,  термоупаковщик  Оборудование  для мытья посуды:  машина  посудомоечная.  В спомогательное 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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л,  3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты длявакуумного  аппарата,  контейнеры  одноразовые для  пищевых  продуктов,  перчатки  силиконовые |
| 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 ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление 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 икачества 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  св ежепр иготовленные  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 |

**Спецификация 3.3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  салатов;  выбирать,  подготавливать  пряности, приправы,  специи;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав салатов в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии снормами 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; | Зона холодного  цеха:  Весоизмерительн  ое 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),  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.  В спомогательное  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  наборразделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие  (шляпа), тарелки  плоские диаметром  24см, 32см, блюда  прямоугольные.  Зона оплаты  готовой  продукции:  Программное  обеспечение R-  Keeper, кассовый  аппарат, терминал  безналичной  оплаты |
| 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 всоответствии 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 отпускепродукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции сприлавка/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;  владетькомпетенциями  профессиональной  терминологией;  консультировать  потребителей,  оказывать им помощь  в выборе салатов;  разрешать проблемы в  рамках своей | ассортимент и цены салаты  разнообразного ассортимента на  день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и  характеристика  контрольно-кассовых  машин;  виды и правила  осуществления  кассовых операций;  правила и порядок  расчета потребителей при оплате  наличными деньгами,  при безналичной  форме оплаты;  правила поведения,  степень  ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;  базовый словарный  запас на  иностранном языке;  техника общения,  ориентированная на  потребителя |

**Спецификация 3.4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  бутербродов,  холодных закусок;  выбирать,  подготавливать  пряности, приправы,  специи;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав бутербродов,  холодных закусок в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  бутербродов,  холодных закусок  разнообразного  ассортимента | правила выбора  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов с  учетом их  сочетаемости,  взаимозаменяемости;  критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  приготовления  бутербродов,  холодных закусок  разнообразного  ассортимента;  виды,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов; | Зона холодного  цеха:  Весоизмерительн  ое 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),  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.  В спомогательное  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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелкиплоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| приготовление  бутербродов,  холодных закуок  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,  холодных закусок;  нормы  взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;  хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, длятранспортирования | техника  порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования кбезопасности  хранения  бутербродов,  холодных закусок  разнообразного  ассортимента;  правила  маркирования  упакованных  бутербродов,  холодных закусок,  правила заполнения  этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по  платежам;  поддерживать  визуальный контакт с  потребителем;  владеть  профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и  характеристика  контрольно-кассовых  машин;  виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате  наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень  ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на  иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |

**Спецификация 3.5**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями,  оценивать качество и  безопасность рыбы,  нерыбного водного  сырья и  дополнительных  ингредиентов к ним;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  холодных блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы,  нерыбного водного  сырья;  выбирать,  подготавливать  пряности, приправы,  специи;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав холодных  блюд, кулинарных  изделий, закусок в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  холодных блюд  кулинарных изделий,  закусок из 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  кулинарных изделий,  закусок из рыбы,  нерыбного водного  сырья  разнообразного  ассортимента;  виды,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов; | Зона холодного  цеха:  Весоизмерительн  ое 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,  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 длявакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.  В спомогательное 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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металические,. силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка»,  специальный нож для моллюсков.  мусат для заточки ножей  корзины для органических и неорганических отходов  сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| приготовление  холодных блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | выбирать, применять  комбинироватьразличные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | методы  приготовленияхолодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы  взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных  особенностей |
| Хранение, отпуск холодных блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Проверять качество готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | техника  порционирования,  варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных 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 на вынос;  взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по  платежам;  поддерживать  визуальный контакт с  потребителем;  владеть  профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на холодные 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 |

**Спецификация 3.6**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка основных продуктови дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и  дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы,  дичи | правила выбора основных продуктов  и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды,  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы  взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона холодного цеха:  Весоизмерительн ое 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, 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 посудомоечнаяВ спомогательное 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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металические,. силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка».  мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода |
| приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  разнообразного  ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - охлаждать, хранитьготовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение иправила безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент,  рецептуры,  требования к  качеству,  температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы  взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных  особенностей |
| хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодныеблюда, кулинарные  изделия, закуски из  мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи для  подачи с учетом  рационального  использования ресурсов, соблюдением  требований по  безопасности готовой  продукции;  соблюдать выход при  порционировании;  выдерживать  температуру подачи холодных блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы,  дичи;  охлаждать и замораживать готовые  холодные блюда,  кулинарные изделия,  закуски из мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы,  дичи с учетом  требований к  безопасности пищевых  продуктов;  хранить холодные  блюда, кулинарные  изделия, закуски из  мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи с учетом  требований к  безопасности готовой  продукции;  выбирать контейнеры,  эстетично упаковывать  на вынос, для  транспортирования | техника  порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента дляподачи;  виды, назначение  посуды для подачи,  контейнеров для  отпуска на вынос  холодных блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы,  дичи разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных;  методы сервировки и  подачи, температура  подачи холодных  блюд, кулинарных  изделий, закусок из  мяса, мясных  продуктов,  домашней птицы,  дичи разнообразного  ассортимента;  правила  хранения готовых  холодных блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы,  дичи разнообразного  ассортимента;  требования к  безопасности  хранения готовых  холодных блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы,  дичи разнообразного  ассортимента;  правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 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, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены  на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и  характеристика  контрольно-кассовых  машин;  виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате  наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень  ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на  иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |

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

**Спецификация 4.1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| 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 мытьякухонных ножейострых,  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;  последовательнос ть 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, напитковвозможные 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, предназна-ченных для последующего использования;  правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  способы и правила  порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Весоизмерительно е 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, 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.  В спомогательное 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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой 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 (металические,. силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточкиножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л,  3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см, 32см;  расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы |
| 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 |  |
| 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладкихблюд, 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 оф ор мления з аявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов |

**Спецификация 4.2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов  и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с 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 ихсочетаемости, 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; | Зона холодного цеха: Весоизмерительно е оборудование: весы настольные электронные. Холодильное  оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, 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.  В спомогательноеоборудование:  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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой 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 (металические,. силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка».  мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов  сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л.  сковороды диаметром 24см. расходные  материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| 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;  - спользовать 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 расчетовс  потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие | 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 |  |

**Спецификация 4.3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  горячих сладких  блюд, десертов с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические  вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав горячих  сладких блюд,  десертов в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями  заказа, сезонностью;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  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; | Зона горячего  цеха:  Весоизмерительн  ое 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,  продуктов), к,  соковыжималка,  соковыжималка для  цитрусовых,  планетарный  миксер.  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.  В спомогательное  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  маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой 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 (металические,. силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка».  мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор  сковород  диаметром  24см;  расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| приготовление горячих сладких блюд, десертов | выбирать, применять комбинировать различные способы  приготовления  горячих сладких  блюд, десертов с  учетом типа питания,  вида основного  сырья, его  кулинарных свойств:  - готовить сладкие  соусы;  - хранить,  использовать готовые  виды теста;  - нарезать,  измельчать,  протирать вручную и  механическим  способом фрукты,  ягоды;  - варить фрукты в  сахарном сиропе,  воде, вине;  - запекать фрукты в  собственном соку,  соусе, сливках;  - жарить фрукты  основным способом и  на гриле;  - проваривать на  водяной бане,  запекать, варить в  формах на пару  основы для горячих  десертов;  - взбивать яичные  белки, яичные желтки, сливки;  - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом  приготовления; | методы  приготовления горячих сладких  блюд, десертов,  правила их выбора с  учетом типа  питания,  кулинарных свойств  основного продукта;  виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент,  рецептуры,  требования к  качеству,  температура подачи  хгорячих сладких  блюд, десертов;  органолептические  способы  определения  готовности;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов; |
| 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 хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в томчисле 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;  взаимодейств ие 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 |  |

**Спецификация 4.4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  холодных напитков с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические  вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав холодных  напитков всоответствии с  рецептурой;осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов всоответствии снормами закладки,особенностями заказа,сезонностью;использоватьрегиональныепродукты 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; | Весоизмерительн  ое оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф  холодильный,  шкаф  морозильный,  шкаф  интенсивной  заморозки,  льдогениратор,  охлаждаемый  прилавок-витрина,  Механическое  оборудование:  блендер  (гомогенизатор)  (ручной с  дополнительной  насадкой для  взбивания),  соковыжималка,  соковыжималка  для цитрусовых,  кофеварка,  кофемашина,  кофемолка,  блендер барный,  для молочных  коктейлей,  Тепловое  оборудование:  Плитыэлектрические 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.  В спомогательное  оборудование:  стол  производственный  с моечной ванной,  стеллаж  передвижной,  моечная ванна  двухсекционная.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  функциональные  емкости для  хранения и  транспортировки,  набор  разделочных досок  (деревянных с  маркеровкой или  из пластика с  цветовой  маркеровкой для  каждой группы  продуктов),  подставка для  разделочных  досок,  мерный стакан, венчик, миски  (нержавеющая  сталь),  сито, шенуа, набор ножей «поварская тройка».  мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: чайные, кофейные чешки, бокалы.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| 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, хлодные  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;  выбиратьоборудование,  производственный инвентарь, посуду,  инструменты всоответствии 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;  взаимодейств ие с потребителямипри 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 поплатежам;  виды ихарактеристика  контрольно-кассовых  машин;виды и правила  осуществления  кассовых операций;  правила и порядок  расчета потребителей  при оплате  наличными деньгами,при безналичной  форме оплаты;  правила поведения,  степень  ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;  базовый словарный  запас на  иностранном языке;  техника общения,  ориентированная на  потребителя |  |

**Спецификация 4.5**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| 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 напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать,подготавливать  ароматическиевещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав горячих  напитков всоответствии срецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов всоответствии снормами закладки,особенностями заказа,сезонностью;использоватьрегиональныепродукты дляприготовлениягорячих напитковразнообразногоассортимента | 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; | Весоизмерительн ое 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.  В спомогательное  оборудование:  стол  производственный  с моечной ванной,  стеллаж  передвижной,  моечная ванна  двухсекционная.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  функциональные  емкости дляхранения и  транспортировки,  набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой 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, 3 л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чешки, бокалы.  Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| 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 и 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 горячих 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 напитковразнообразного 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 |  |

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

**Спецификация 5.1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| 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,  стандартамичистоты;  проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте 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 завесоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в  соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правиламытьякухонных ножей, острых,травмоопасных  частейтехнологического  оборудования;  -обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;  соблюдать условия  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;  последовательнос ть выполнения  технологических операций,  современные методы  изготовления  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий;  регламенты, стандарты, в том числе система  анализа, оценки и управления опасными  факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к  личной гигиене  персонала при  подготовке производственного инвентаря и  производственной посуды;  правила безопасного хранения чистящих, моющих и  дезинфицирующих средств, предназна-ченных для последующего использования;  правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы и правила  порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Отделение дляхранения суточногозапаса сырья иподготовки киспользованиюВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные,  весы напольные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества ибезопасности пищевых  продуктов:овоскоп,  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол,моечная ванна двух иличетырехсекционная.  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 сыпучихпродуктов,корзина для мусора.Отделение  тестомесильное  Весоизмерительное  оборудование:весы настольныеэлектронные.  Механическоеоборудование:  мукопросеиватель,тестомес,взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой,миксер.Вспомогательноеоборудование:стеллажполки,производственный  стол,табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь,  инструменты, кухоннаяпосуда:дежи,кастрюли,  функциональныеемкости изнержавеющей стали,  венчик,лопатка,сито,скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для расстойки Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста.  Вспомогательное  оборудование:табурет низкий длядежи (котлов.  Отделение дляразделки теста. Весоизмерительное  оборудование:весы настольныеэлектронные.  Холодильноеоборудование:шкаф холодильный.Механическоеоборудование:тестоделитель илитестоделитель-округлитель,тестоотсадочнаямашина,тестораскаточнаямашина,  Тестозакаточнаямашина.  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 длявыпекания  Тепловоеоборудование:  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  приготовленияразличных видовполуфабрикатов  Тепловоеоборудование:  плита электрическая.  Механическое  оборудование:миксер,  куттер,мясорубка,  универсальный привод  со сменнымимеханизмами.  Вспомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  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 изнержавеющей стали,мерные емкости,  термометринфракрасный,  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,  Термометринфракрасный,  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 скрышками,нож,инструменты для упаковки,корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки- контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.),  бумага пергаментная. Сырье:  по рецептуре на хлебобулочные, 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. |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,  охраны труда |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  правила оф ор мления з аявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |

**Спецификация 5.2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  отлелочных  полуфабрикатов с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические,  красящие вещества с  учетом санитарных  требований кассортимент,  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  использованию  пищевых добавок;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав отделочных  полуфабрикатов в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  отделочных  полуфабрикатов;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси,  термостабильные начинки и пр. | 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 | 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,  В спомогательное  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. |
| 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; | 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 |
| 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 | 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 | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  хлебобулочных  изделий и хлеба с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические,  красящие вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав хлебобулочных  изделий и хлеба в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  хлебобулочных  изделий и хлеба | 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; | 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 длявакуумной  упаковки,  В спомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  стеллажпередвижной,  поддоны,полки,  производственный  стол,моечная ванна двухиличетырехсекционная.  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.Тестомесильное  отделение  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Тепловоеоборудование:плита  электрическая.  Механическое  оборудование:  мукопросеиватель,  тестомес,  взбивальная машина  или универсальный  привод свзбивалкой,  миксер.Вспомогательное  оборудование:  стеллажполки,  производственный  стол,табурет низкий длядежи (котлов).  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  дежи,кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей стали,  венчик,лопатка,  сито,скребок  пластиковый,скребок  металлический. Отделение для  расстойкиТепловое  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,  тестораскаточная  машина,  тестозакаточная  машина.  В спомогательное 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: деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, нож,  кондитерские  листы,силиконовые  коврики,противни  перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или  пароконвектомат,  фритюрница.  Инвентарь,инструменты,  кухонная посуда:  прихватки,перчатки  термостойкие,  гастроемкости или  контейнеры для  выпеченныхизделий,  дуршлаг.Расходные  материалы:  бумага для выпечки.  Отделение для  приготовления  различных видов  полуфабрикатов  Тепловое  оборудование:  плитаэлектрическая.  Механическое  оборудование:миксер,  куттер,мясорубка,  универсальный  привод со сменными  механизмами.  В спомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  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,  скребокпластиковый,скребокметаллический.  Отделение для  охлаждения и  отделки изделий  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф шоковой  заморозки,  льдогенератор.  Механическое  оборудование:миксер.  Вспомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  стеллажпередвижной,  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.  В спомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  полки, моечныеванны.  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.  В спомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  стеллажпередвижной,  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, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки- контейнеры из пластика с крышками, специальные  картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье:  по рецептуре на хлебобулочные изделия:  мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра,  масло сливочное, маргарин,  масло растительное и др. |
| 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 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;  - проводитьформование,расстойку, выпечку,оценку готовностивыпеченных  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  хлебобулочных  изделий и хлеба перед  отпуском, упаковкой навынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального  использования  ресурсов, соблюдения  требований по  безопасности готовой  продукции;  соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия  хранения  хлебобулочных  изделий и хлеба с  учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба | техника  порционирования  (комплектования),  складирования для  непродолжительного  хранения  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента;  виды, назначение  посуды для подачи,  контейнеров для отпуска на вынос  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента;  требования к  безопасности  хранения готовых  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента;  правила  маркирования  упакованных  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента,  правила заполнения  этикеток |
| ведение расчетовс  потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске | 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 хлебобулочных изделий и хлеба; 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 |

**Спецификация 5.4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка  основных продуктови дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  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,  красящие вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав мучных  кондитерских  изделий всоответствии срецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностямизаказа;  использовать  региональныепродукты 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; | 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:  стеллажстационарный,  стеллажпередвижной,  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 |
| приготовление  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное 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  выпеченных  изделий;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов; | Отделение  тестомесильное  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Механическое  оборудование:  мукопросеиватель,  тестомес,  взбивальная  машина или  универсальный  привод свзбивалкой,миксер.  Вспомогательное  оборудование:  стеллажполки,  производственный  стол,табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  дежи,  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей  стали,венчик,лопатка,  сито,скребокпластиковый,скребок  металлический.  Отделение дляразделки теста  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое  оборудование:  тестораскаточная  машина,  тестозакаточная  машина,  тестоотсадочная  машина.  Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные,  скалки рифлёные,  резцы (фигурные)  для теста и  марципана,  вырубки (выемки)  для печенья,пряников,  сито,скребокпластиковый,скребок  металлический,  кондитерскиелисты,  формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада, мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22,24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож,нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),  кондитерскиемешки,  насадки длякондитерскихмешков,  ножницы,кондитерскиегребенки,силиконовые  коврики длямакарун, эклеров,терки,трафареты,кисти силиконовые.  Отделение для  выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печькондитерская, или  пароконвектомат,  фритюрница.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  силиконовые  коврики длявыпечки,  прихватки,перчатки  термостойкие,  гастроемкости или  контейнеры для  выпеченныхизделий,  дуршлаг.Расходные  материалы:бумага для  выпечки.Отделение дляприготовления  различных видов  полуфабрикатов  Тепловое  оборудование:плита  электрическая.  Механическое  оборудование:миксер,  куттер,мясорубка,  универсальный  привод сосменными  механизмами.  Вспомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  стеллажпередвижной,  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,  скребокпластиковый,  скребокметаллический.  Отделение дляохлаждения и  отделки изделий  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф шоковой  заморозки,  льдогенератор.  Механическое  оборудование:  миксер.  Вспомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  стеллажпередвижной,  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.  В спомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  полки,  моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора |
| Хранение, отпуск, упаковка на выносмучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента | Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий 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 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 | 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, термоусадочную обёрточную плёнку,  полимерные  пакеты, прозрачные  коробки-  контейнеры из  пластика с  крышками,  специальные  картонные коробки  и др.),бумага  пергаментная.  Сырье:по рецептуре на  Мучныекондитерские  изделия:мука пшеничная,  мука ржаная,молоко,  яйца, меланж или  яичный порошок,  сахар, сахарнаяпудра,  мед,масло сливочное,  маргарин,масло  растительное, разрыхлители, пряности и др. |
| ведение расчетов спотребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодейств ие 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 мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;  виды и  характеристика  контрольно-кассовых  машин;  виды и правила  осуществления  кассовых операций;  правила и порядок  расчета потребителей  при оплате  наличными деньгами, при безналичной  форме оплаты;  правила поведения,  степень  ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;  базовый словарный  запас на  иностранном языке;  техника общения,  ориентированная на  потребителя |

**Спецификация 5.5**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления 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; | 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 |
| приготовление  мучных  кондитерских  изделий  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 и  отделочных  полуфабрикатов;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов; | Отделение  тестомесильное  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Механическое  оборудование:  мукопросеиватель,  тестомес,  взбивальная  машина или  универсальный привод с взбивалкой, миксер.  В спомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол,  табурет низкий для  дежи (котлов).  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:дежи,  кастрюли,функциональные  емкости изнержавеющей  стали,венчик,лопатка,  сито,скребокпластиковый,скребок  металлический.  Отделение для  разделки теста  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое  оборудование:  тестораскаточная  машина,  тестозакаточная  машина,  тестоотсадочная  машина.  Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки  производственный стол сошкафчиками для  инструментов и  выдвижными  ларями для муки,  табурет низкий для  дежи (котлов).  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  скалки деревянные,  скалки рифлёные,  резцы (фигурные)  для теста имарципана,  вырубки (выемки),  сито,скребок  пластиковый,  скребок  металлический,  кондитерские  листы,противни с  высокими бортами,  кондитерские  листы,круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22,24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, нож,паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),  кондитерские  мешки,  насадки для  кондитерских  мешков,  ножницы,  кондитерские  гребенки,  силиконовые  коврики для  макарун, эклеров,  терки,  трафареты,  кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь  кондитерская, или  пароконвектомат,  фритюрница.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  силиконовые  коврики для  выпечки,  прихватки,  перчатки  термостойкие,  гастроемкости или  контейнеры для  выпеченных  изделий,  дуршлаг.  Расходные материалы: бумага для выпечки.  Отделение для  приготовления  различных видов  полуфабрикатов  Тепловое  оборудование:  плитаэлектрическая.  Механическое  оборудование:  миксер,куттер,  мясорубка,  универсальный  привод со  сменными  механизмами.  Вспомогательное  оборудование:  стеллажстационарный,  стеллажпередвижной,  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 |
| Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий  разнообразного  ассортимента | Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) сучетом 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 | 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, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки  контейнеры из  пластика скрышками,  специальные  картонные коробки  и др.),бумага  пергаментная.  Сырье:по рецептуре на  Хлебобулочныеизделия:мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи,яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра,  масло сливочное, маргарин,масло растительное и др. |
| ведение расчетов спотребителями 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 оплатеналичными 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 |

**3.2. Спецификация общих компетенций.**

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

**Спецификация общих компетенций**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифр*  *комп.* | *Наименование*  *компетенций* | *Дискрипторы*  *(показатели*  *сформированности)* | *Умения* | *Знания* |
| ОК1 | 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 этаповрешения задачи.  Определение  потребности в  информации.  Осуществление  эффективного  поиска.Выделение всехвозможных  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,  определение (выбор)  критериев оценки и  предложение  действий по  улучшению плана. | Распознавать  задачу и/или  проблему в  профессионально  м и/или  социальном  контексте.  Анализировать  задачу и/или  проблему и  выделять её  составные части.  Правильно  выявлять и  эффективноискать  информацию,  необходимую для  решения задачи  и/или проблемы.  Составилять план  действия.  Определиять  необходимые  ресурсы.Владеть  актуальными  методами работыв  профессионально  й и смежных  сферах.  Реализовывать  составленный  план.  Оценивать  результат и  последствия  своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника) | Актуальный  профессиональный исоциальный  контекст, в  котором  приходится  работать и  жить.  Основные  источники  информации и  ресурсы для  решения задач  и проблем в  профессиональном и/илисоциальном  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 |
| ОК2 | Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности | Планирование  информационного  поиска из широкогонабора источников,  необходимого для  выполнения  профессиональных  задач.Проведение анализаполученной  информации,  выделение в ней  главных аспектов.  Структурирование  отобранной  информации в  соответствии с  параметрами поиска.  Интерпретация  полученной  информации в  контексте  профессиональной  деятельности | Определять  задачи поиска  информации.  Определять  необходимые  источники  информации.  Планировать  процесс поиска.  Структурировать  получаемую  информацию.  Выделять  наиболее  значимое в  перечне  информации.  Оценивать  практическую  значимость  результатов  поиска.  Оформлять  результаты  поиска | Номенклатура  информационных источников,  применяемых в  профессиональной  деятельности.  Приемы  структурирования  информации.  Формат  оформления  результатовпоиска  информации |
| ОК3 | Планировать и  Реализовыватьсобственное  профессиональное  и личностное  развитие | Использование  актуальной  нормативно-  правовой  документации по  профессии  (специальности).  Применение  современной  научной  профессиональной  терминологии.  Определение  траектории  профессионального  развития и  самообразования | Определять  актуальность  нормативно-  правовой  документации в  профессионально  й деятельности.  Выстраивать  траектории  профессионального и личностного  развития | Содержание  актуальнойнормативно-  правовой  документации.  Современная  научная и  профессиональная  терминология.  Возможные  траектории  профессионального развитияи  самообразования |
| ОК4 | Работать в  коллективе и  команде,  эффективно  взаимодействовать  с коллегами,  руководством,  клиентами | Участие в деловом  общении для  эффективного  решения деловых  задач.  Планирование  профессиональной  деятельности | Организовывать  работу коллектива  и команды.  Взаимодействовать с коллегами,  руководством,  клиентами | Психология  коллектива.  Психология  личности.  Основы  проектной  деятельности |
| ОК5 | Осуществлять  устную и  письменную  коммуникацию на  государственном  языке 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 | Излагать свои  мысли на  государственном  языке.  Оформлять  документы | Особенности  социального и  культурного  контекста.  Правила  оформления  документов |
| ОК6 | Проявлять  гражданско-  патриотическую  позицию,  демонстрировать  осознанное  поведение на  основе  общечеловеческих  ценностей | Понимание  значимости своей  профессии.  Демонстрация  поведения на основе  общечеловеческих  ценностей | Описывать  значимость своей  профессии.  Презентовать  структуру  профессионально  й деятельности по  профессии | Сущность  гражданско-  патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила  поведения в  ходе  выполнения  профессиональной  деятельности |
| ОК7 | Содействовать  сохранению  окружающей  среды,  ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте | Соблюдать нормы  экологической  безопасности.  Определять  направления  ресурсосбережения в рамках профессионально й деятельности по профессии | Правила  экологической  безопасности  при ведении  профессиональной  деятельности. Основные ресурсы, задействованные в  профессиональной  деятельности.  Пути  обеспечения  ресурсосбережения |
| ОК8 | 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 профессиональны х целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессионально й деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | Роль  физической культуры в общекультурном,  профессиональном исоциальном  развитиичеловека.  Основыздорового  образа жизни.  Условия  профессиональной  деятельности и  зоны риска  физического  здоровья для  профессии.  Средства  профилактики  перенапряжения |
| ОК9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств  информатизации и  информационных  технологий для  реализации  профессиональной  деятельности | Применять  средства  информационных технологий для решения  профессиональных  задач.  Использовать  современное  программное  обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной  деятельности |
| ОК10 | Пользоваться профессиональнойдокументацией на государственном и иностранном языке | Применение в профессиональнойдеятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четкопроизнесенных высказываний на известные темы (профессиональн ые и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональны е темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессионально й деятельности. Кратко  обосновывать и объяснять свои действия  (текущие и планируемые). Писать простые связные  сообщения на знакомые или интересующие профессиональны е темы | Правила  Построенияпростых и сложных предложений на  профессиональные темы.Основные  общеупотребит  ельные  глаголы  (бытовая и  профессиональная лексика).  Лексический  минимум,  относящийся к  описанию  предметов,  средств и  процессов  профессиональной  деятельности.  Особенности  произношения.  Правила  чтения текстов  профессиональной  направленности |
| ОК11 | Планировать  предприниматель-  скую деятельность  в  профессиональной  сфере | 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 | Выявлять  достоинства и  недостатки  коммерческой  идеи.  Презентовать  идеи открытия  собственного дела  в  профессионально  й деятельности.  Оформлять  бизнес-план.  Рассчитывать  размеры выплат  по процентным  ставкам  кредитования | Основы  предпринимате  льской  деятельности.  Основы  финансовой  грамотности.  Правила  разработки  бизнес-планов.  Порядок  выстраивания  презентации.  Кредитные  банковские  продукты |

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

**3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)* | *Наименование*  *МДК* | *Примерный объем нагрузки на освоение* | *Действие* | *Умения* | *Знания* |
| ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10 | МДК 01.02.  Процессы  приготовления,  подготовки к  реализации  кулинарных  полуфабрикатов | 72 | Подготовка к  использованию  сырья  (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов | 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.Подготавливать в соответствии с инструкциями, 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 | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.  Правила оформления заявок на склад.  Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности 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 | Распознавать недоброкачественные продукты.  Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.  Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.  Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.  Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. |
| ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10 |  |  | Утилизация  отходов,упаковка,  складирование  неиспользованного сырья, пищевых  продуктов.  Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи | 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.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 система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническаядокументация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов |
| 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 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 вручную или механическим способом.Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.Изменять закладку продуктов всоответствии с изменением выхода  полуфабрикатов.Осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в процессе приготовленияполуфабрикатов с учетом принятыхнорм 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 приготовленииполуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| ПК 1.1, 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10 |  |  | 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 |
| ПК 1.1 ОК 01-02, 04-07,  09-11 |  |  | Ведение расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатовВести 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 деньпринятия 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 деньгами, при безналичной форме оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Правила, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07 | МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 32 | 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 | 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.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования ксоблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  Виды, назначение, правила применения и безопасного хранениячистящих, моющих и дезинфицирующих средств,предназначенных для  последующего использования |
| ПК 1.1.-1.4, ОК 1, 04, 07 |  |  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Подготовка рабочего места для  порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать оборудование,  производственный инвентарь,  инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.  Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительные  приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда  Выбирать,подготавливать  материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья,приготовленных  полуфабрикатов.Рациональноорганизовыватьрабочее место с учетом стандартов чистоты | 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 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)* | *Наименование*  *МДК* | *Примерный объем нагрузки на освоение* | *Действие* | *Умения* | *Знания* |
| ПК 2.1-2.8 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 156 | 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, закуок 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, закуок.  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  Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Ведение расчетов с потребителями при отпуске  продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка /раздачи | 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  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  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 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. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | 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, произв одств енного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  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  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 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 |
| ПК 2.1.-2.8. | МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 | 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.  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, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально организовывать  рабочее место с учетом стандартов чистоты |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)* | *Наименование*  *МДК* | *Примерный объем нагрузки на освоение* | *Действие* | *Умения* | *Знания* |
| *ПК 3.1-3.6* | МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 71 | 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.  Нормывзаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| Приготовление холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовленияхолодных 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.  Соблюдатьсанитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать ииспользовать при приготовлении холодных 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  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  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, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, 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, произв одств енного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  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  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 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 |
| *ПК 3.1.-3.6.* | МДК 03.01. Организацияприготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, | 34 | Подготовка, уборка рабочегоместа 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-техническуюдокументацию, 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 кухонныхножей,острых, травмоопасныхчастей  технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | Требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной 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 личнойгигиене персонала.Правилабезопасногохранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для  последующего использования.  Правилаутилизацииотходов.  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, |
|  |  |  | 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.Рациональноорганизовыватьрабочее место с учетом стандартов чистоты |

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* | *Примерный объем нагрузки на освоение* | *Действие* | *Умения* | *Знания* |
| ПК 4.1-4.5  04.01 | 04.01.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 58 | 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, произв одств енного 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).  Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, нпитков 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, в том числе региональных.  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 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 |
| *ПК 4.1-4.5*  *04.02* | 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 34 | 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 на вынос 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 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)* | *Наименование*  *МДК* | *Примерный объем нагрузки на освоение* | *Действие* | *Умения* | *Знания* |
| ПК 5.1.-5.5.  05.01. | 05.02. Процессы  приготовления,  подготовки к  реализации  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | 161 | 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 хлебобулочгных, 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 | 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 ихпорционировании (комплектовании).  Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, 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, втом 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 приотпускепродукции на вынос,  взаимодействие с потребителями приотпускепродукциис  прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Пользоваться контрольно-касс новыми машинами при оформлении платежей.  Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять  безналичные платежи.  Составлять отчет по платежам.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Разрешать проблемы в рамкахсвоей 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 деньгами, при безналичной форме оплаты.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запасна иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.1.-5.5.  05.02. | 05.01. Организация  приготовления,  подготовки к  реализации  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | 32 | Подготовка, уборка рабочего места повара 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,травмоопасныхчастей  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) 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 хранениячистящих,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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;Способы и правила порционированияготовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий усок |
|  |  |  | Подбор, подготовка к  работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | 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 на вынос 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.  В иды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.Правила обработки яиц в соответствии с требованиями саниатарных норм и правил. |

**3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Перечень*  *осваиваемых*  *компетенций*  *(ПК и ОК)* | *Наименование выделенных*  *учебных дисциплин* | *Объем*  *нагрузки* | *Умения* | *Знания* |
| ПК  1.1-1.4  2.1-2.8  3.1-3.6  4.1-4.5  5.1-5.5  ОК 1-11 | ОП01. Основы микробиологии, физиологии питания,  санитарии и гигиены | 50 | соблюдать санитарно¬  эпидемиологические требования к процессам производства иреализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение  требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;производитьсанитарнуюобработку оборудования и инвентаря, готовить растворы  дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;рассчитывать энергетическую ценность блюд;составлять рационы питания для различныхкатегорийпотребителей; | основные понятия и термины микробиологии;  основныегруппымикроорганизмов, их морфологию и физиологию;микробиологию основных пищевых продуктов;основныепищевыеинфекции и пищевые отравления;возможныеисточникимикробиологического 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;правилапроведениядезинфекции,дезинсекции,дератизации;пищевые вещества и их значение для организма человека;суточную норму  потребности человекавпитательных 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 1-11 | ОП.02.  Основы товароведения  продовольственных  товаров | 78 | 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 1-11 | 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, пожарнойбезопасности;  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 1-11 | 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 иззаработной 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 | 50 | - 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 илисредствами атвтоматизации 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, понятиекалькуляции ипорядокопределения 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;  -методикупроведенияинвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, еедокументальное 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 1-11 | 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 1-11 | ОП. 07.  Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | 36 | 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 функциив  предложении; именасуществительные во  множественном числе,образованные по правилу, а также исключения.артикль: определенный,  неопределенный,нулевой.Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употреблениесуществительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях,  образованные по правилу, а также исключения.  наречия в сравнительной и превосходнойстепенях.  Неопределенные наречия,производные от some, any, every. Количественныеместоимения much, many, few, a few, little, a little.  глагол, понятие глагола- связки. Образованиеи  употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect; | 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;вступать вобщение(порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождениереактивныхреплик - 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 идиалогического 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. |
| ПК 1.1 2.1  3.1  4.1  5.1  ОК 1-11 | ОП.08.  Безопасность  жизнедеятельности | 36 | 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 нихродственные полученной специальности;применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  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 1-11 | 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 (специальности) | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)  Средства профилактики перенапряжения |

**4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса.**

**4.1. Учебный план (см. Приложение 1).**

**4.2. Календарный учебный график (см. Приложение 2).**

**4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы.**

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

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов представлен следующими видами: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний, умений обучающихся проводится в начале освоения программы дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения входного контроля определяется образовательной организацией исходя из ее возможностей и целесообразности.

Формы входного контроля уровня знаний:

- тестирование (письменное, компьютерное),

- опрос (письменный, устный).

Формы входного контроля практических умений:

- решение практических задач;

- выполнение тестовых заданий на рабочем месте.

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля:

• контрольная работа;

• тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);

• опрос (устный, письменный),

• выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;

• выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы);

• выполнение заданий по учебной и производственной практике;

• выполнение заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

Формы оперативного контроля выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками ОО в целях:

• мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;

• обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;

• привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;

• своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;

• организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,

• для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла осуществляется на основе пяти балльной системы.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, международных стандартов W SR;

- установление фактического уровня освоения теоретических знаний и практических умений по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практического опыта по учебной и производственной практике;

- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);

- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;

- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;

- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствовании образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Основными формами проведения промежуточной аттестации в ОО являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине, МДК;

- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;

- демонстрационный экзамен по основному виду деятельности (профессиональному модулю);

- дифференцированный зачет (с оценкой) по учебной дисциплине, МДК, учебной, производственной практикам;

- контрольная работа по учебной дисциплине, МДК.

Формы и порядок промежуточной аттестации определяются методическими объединениями, фиксируются в рабочем учебном плане профессии СПО, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом профессии, разработанным в соответствии с ФГОС СПО, примерной основной образовательной программой и на основании предложений МО по распределению часов учебной нагрузки в году, семестрах, определению соотношения между теоретическими и практическими видами учебных занятий. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию составляет не более двух недель в семестр.

Для осуществления оценки освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла на соответствие персональных достижений обучающихся требованиям ФГОС СОО создаются фонды оценочных средств, позволяющие в рамках промежуточной аттестации поэтапно провести комплексную оценку личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются МО на основании требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов, а также с учетом требований международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии. Фонды оценочных средств утверждаются МО и согласуются с работодателем.

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

По каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю, учебной и производственной практикам в каждом семестре определена одна из форм промежуточной аттестации.

В процессе промежуточной аттестации обучающихся в течение года должно проводиться не более 8-ми экзаменов и не более 10-ти зачетов. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам.

Выбор формы контроля по дисциплине, МДК определяется в соответствии:

- со значимостью дисциплины, МДК;

- завершенностью изучения дисциплины, МДК;

- завершенностью значимого раздела в дисциплине, МДК.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта (для общеобразовательных дисциплин).

Выбор дисциплин для комплексного экзамена определяется наличием между ними междисциплинарных связей.

Демонстрационный экзамен (по профессиональному модулю) - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей. Демонстрационный экзамен (по ПМ) проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Зачет или дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) как форма промежуточной аттестации предусматривается по отдельной дисциплине или составным элементам программы профессионального модуля (междисциплинарный курс, практика) в следующих случаях:

- если дисциплина, междисциплинарный курс изучаются на протяжении нескольких семестров;

- если на дисциплину, междисциплинарный курс запланирован небольшой объем часов обязательной учебной нагрузки;

- по каждому виду и этапу практики.

Зачёт и дифференцированный зачет проводятся за счёт объёма времени, отводимого на проведение дисциплины (междисциплинарного курса, практики).

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (профессионального модуля) проводится в форме ДЭ. ДЭ предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня овладения профессиональными и общими компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов, международных стандартов Ворлдскиллс Россия и включает оценку теоретических знаний и практических умений, опыта в форме:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;

- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего, специалиста среднего звена.

ДЭ проводится по каждому основному виду деятельности (профессиональному модулю).

К ДЭ по основному виду деятельности (профессиональному модулю) допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по МДК и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав профессионального модуля.

ДЭ по профессиональному модулю проводится с применением методик (условия проведения, задания и критерии оценки) международных стандартов Ворлдскиллс Россия по соответствующим компетенциям.

Время на проведение ДЭ определяется в соответствии с учебным планом.

ДЭ проводится:

- на рабочем месте квалифицированного рабочего организаций - баз практики соответствующей профильной направленности;

- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах образовательного комплекса, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия соответствующих компетенций (в части инфраструктурных листов Национального чемпионата «Молодые профессионалы»).

Для проведения ДЭ готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ), включающий:

- задания для практического этапа экзамена - демонстрации практических умений, опыта на рабочем месте, разработанные на основе заданий Национального чемпионата «Молодые профессионалы» соответствующих компетенций Ворлдскиллс Россия;

- критерии и систему оценки, приближенные к требованиям стандартов Ворлдскиллс Россия.

К началу ДЭ подготавливаются:

- программа экзамена, включающая КИМ для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по основному виду деятельности;

- правила и нормы охраны труда и техники безопасности;

- необходимое оборудование, сырье, материалы, наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и др., разрешённые к использованию на экзамене;

- формы, оценочные ведомости;

- экзаменационная ведомость по профессиональному модулю;

- журнал учебных занятий (электронный журнал);

- зачётные книжки.

КИМы разрабатываются педагогическими работниками ГБПОУ РО «БТЖТиС», прошедшими обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющими свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов. Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации - базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики..

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций на ДЭ проводится Экспертной комиссией. В состав комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ГБПОУ РО «БТЖТиС», прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов, а также независимые эксперты из числа работодателей (их объединений) соответствующей профильной направленности.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов работ обучающихся экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

Уровень подготовки обучающихся по основному виду деятельности (профессиональному модулю) оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная обучающемся во время ДЭ, заносится в зачётную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе неудовлетворительная) и является итоговой по профессиональному модулю.

В случае неявки обучающегося на демонстрационный экзамен делается в экзаменационной ведомости отметка «не явился». Обучающемуся, не явившемуся на экзамен по уважительной причине, подтвержденной соответствующим документом, назначается новый срок сдачи экзамена.

По завершении всех экзаменов допускается пересдача ДЭ по профессиональному модулю, по которому обучающийся получил неудовлетворительную оценку.

Содержание контрольно-измерительных материалов по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального учебного цикла направлено на оценку уровня освоения теоретических знаний, практических умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы, отражают объём проверяемых теоретических знаний, позволяют оценить уровень сформированности умений, общих и профессиональных компетенций, уровень достижения личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных дисциплин.

Экзаменационные материалы могут содержать тестовые задания для различных форм тестирования.

Задания, включенные в комплекты оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам должны носить практико-ориентированный характер, соответствовать требованиям ФГОС СПО профессии, профессиональных стандартов, рекомендациям примерной основной образовательной программы. К оценке уровня сформированности профессиональных и общих компетенций должны привлекаться в качестве внешних экспертов работодатели, преподаватели смежных дисциплин.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одной или нескольким дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям или непрохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин являются академической задолженностью, которую обучающиеся обязаны ликвидировать.

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Задания, разработанные ГБПОУ РО «БТЖТиС», утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.

**4.4. Условия реализации образовательной программы.**

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

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

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

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

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

**4.4.2. Требования к материально-техническим условиям.**

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

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Мастерские:**

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

Учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.