МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  методической комиссией  протокол № \_\_ от « \_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. | **УТВЕРЖДЕНО**  Директор КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/В.А. Матыцин  приказ № \_\_\_\_\_ от «\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. |

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**(**на базе основного общего образования**)**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.В.Журова

Красноярск, 2019г.

Программа учебной практикиразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий   
и предпринимательства».

Разработчики:

Степанец Наталья Юрьевна, мастер производственного обучения краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ)** |  |
| **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОСОБЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПОТРЕБНОСТЯМИ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
   1. **Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и реализуется в процессе освоения профессиональных модулей:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**1.2.Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики**

В результате изучения программы учебной практики студент должен освоить виды профессиональной деятельности:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Профессиональные компетенции |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| ПК 7.1. | Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 7.2. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.3. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.4. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 7.5. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента |
| ПК 7.6. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд |

Освоение программы учебной практики направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Общие компетенции |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.3.Спецификация компетенций**  **1.3.1. Дескрипторы сформированности профессиональных компетенций** | | | | | | | | | | |
| **Формируемые**  **компетенции** | **Дескрипторы профессиональных компетенций** | | | | | | | | | **Ресурсы** |
| **Действия** | | | **Умения** | | | **Знания** | | |
| **ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | | | | | | | | | |
| **ПК 1.1.**  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Ресурсное обеспечение выполнения заданий основным и вспомогательным оборудованием, сырьём, продуктами, материалами для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте приготовления полуфабрикатов;  организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценка соответствия подготовки рабочего места для приготовления полуфабрикатов требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты | | | | Оценить наличие ресурсов;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию полуфабрикатов | | | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд;  важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;  методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания;  основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов для приготовления полуфабрикатов;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  баки оцинкованные, гастроемкости, доски разделочные, кружки мерные, набор инструментов для карвинга, ножи поварские, ножницы кухонные, прессы для чеснока, терки универсальные, топорики отбивные для мяса, миски, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 1.2**  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при обработке и подготовке экзотических и редких видов сырья;  обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  хранение обработанного сырья | | | | Безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки экзотических и редких видов сырья;  проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к полуфабрикатам;  распознавать недоброкачественные продукты;  проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям;  определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки;  производить обработку регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;  нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;  владеть приемами мытья и бланширования сырья и пищевых продуктов;  рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических видов сырья с учетом его технологических свойств, назначения;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, подготовка к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;  осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;  выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;  контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;  контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;  безопасно использовать оборудование для упаковки | | | Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья и правила ухода за ними;  методы обработки экзотических и редких видов сырья;  способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья;  способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;  санитарно - гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья;  правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  баки оцинкованные, гастроемкости, доски разделочные, кружки мерные, набор инструментов для карвинга, ножи поварские, ножницы кухонные, прессы для чеснока, терки универсальные, топорики отбивные для мяса, миски, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;  порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | | | | Готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении сырья;  нарезать, измельчать продукты вручную или механическим способом;  порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;  выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;  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;  рассчитывать стоимость полуфабрикатов;  вести учет реализованных полуфабрикатов;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе | | | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента;  современные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  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;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  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;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Механическое оборудование:  блендер, куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный, процессор кухонный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  гастроемкости, доски разделочные, ножи поварские, ножницы кухонные, миски, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 1.4.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов;  разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведение расчетов, составление схем, таблиц необходимых при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов, в том числе авторских, брендовых, региональных;  разработка документации на новые полуфабрикаты;  презентация новых полуфабрикатов, в том числе авторских, брендовых, региональных;  совершенствование рецептур полуфабрикатов, в том числе авторских, брендовых, региональных | | | | Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур полуфабрикатов;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания полуфабриката;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных полуфабрикатов и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа;  рассчитывать цену на разработанный полуфабрикат;  рассчитывать энергетическую ценность разработанного полуфабриката;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных полуфабрикатов с учетом замены сырья, продуктов, в том числе сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода полуфабрикатов;  рассчитывать выход полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления полуфабрикатов;  предлагать продажные цены на полуфабрикаты с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные полуфабрикаты руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых полуфабрикатов;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые полуфабрикаты;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д | | | Наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;  новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления полуфабрикатов и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, использование жидкого азота, консервирование;  новые методы приготовления полуфабрикатов;  современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов;  принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами;  принципы подбора пряностей и приправ;  варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;  принципы организации проработки рецептур;  рекомендации по разработке рецептур полуфабрикатов;  системы ценообразования и факторы, влияющие на цену полуфабриката;  методы расчета стоимости полуфабрикатов;  методы расчета энергетической ценности полуфабрикатов;  методы расчета выхода полуфабрикатов;  способы привлечения внимания гостей к новым полуфабрикатам в ассортименте;  правила общения с потенциальными потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя;  тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;  методы совершенствования рецептур;  примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, предприятий общественного питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе | | Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.  **Учебная кухня ресторана**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Механическое оборудование:  блендер, куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный, процессор кухонный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  гастроемкости, доски разделочные, ножи поварские, ножницы кухонные, миски, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы, блюда различного диаметра для презентации новых полуфабрикатов |
| **ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | |
| **ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Ресурсное обеспечение выполнения заданий основным и вспомогательным оборудованием, сырьём, продуктами, материалами для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями;  оценка соответствия подготовки рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты | | | | Оценить наличие ресурсов;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, для приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;  методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания;  основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья используемого для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, электромармиты, расстоечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический саламандра, фритюрница.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, пресс для пиццы, диспансер для подогрева тарелок.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные,  производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов, стол с гранитной поверхностью  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление супов сложного ассортимента;  организация хранения, отпуска супов сложного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  варить концентрированный бульон (консоме);  варить суп-гуляш;  осветлять бульоны различными методами;  смешивать и доводить до готовности ингредиенты супа;  протирать основные продукты и ингредиенты супа в пюреобразную массу;  проваривать и доводить до нужной консистенции супы-пюре;  заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом;  томить овощные супы с крупами в горшочках;  готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы;  определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества;  определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи;  порционировать, сервировать и оформлять сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выдерживать температуру подачи сложных супов;  хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним;  разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость супов;  вести учет реализованных супов;  пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству супов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;  правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов для приготовления супов сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления супов сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов сложного ассортимента;  нормы выхода сложных супов;  методы приготовления, способы их комбинирования, температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов;  техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос сложных супов;  методы сервировки и подачи супов, в том числе региональных;  температура подачи супов, в том числе региональных;  правила разогревания сложных супов;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;  требования к безопасности хранения готовых супов;  правила маркирования упакованных супов,  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, электромармиты.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаги, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 2.3.** . Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление соусных полуфабрикатов;  приготовление горячих соусов сложного ассортимента;  хранение соусов, порционирование соусов на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  пассеровать овощи, томатные продукты, муку;  подпекать овощи без жира;  применять различные методы разведения мучной пассеровки;  нагревать и перемешивать на водяной бане яично - масляную смесь до загустения;  растирать яйца и яичные желтки с добавлением жидкости и других ингредиентов;  уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ;  готовить льезоны;  готовить концентрированные бульоны;  готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;  охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  соблюдать температурный и временной режим варки соусов;  рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  определять органолептическими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов,  определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов;  проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;  порционировать соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов;  разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  рассчитывать стоимость горячих соусов;  вести учет реализованных горячих соусов;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих соусов сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления горячих соусов сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых горячих соусов сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;  основные критерии оценки качества заготовок для соусов,  ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов;  правила соусной композиции горячих соусов;  коррекция цветовых оттенков,  варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов;  виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при приготовлении;  правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности;  правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос сложных горячих соусов;  методы сервировки и подачи горячих соусов, в том числе региональных;  температура подачи горячих соусов, в том числе региональных;  правила разогревания сложных горячих соусов;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих соусов;  требования к безопасности хранения готовых горячих соусов;  правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на горячие соусы на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  плиты электрические или с индукционном нагревом, электромармиты.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  Ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, сита, терки универсальные, шенуа, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 2.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов;  приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа (бланшировать артишоки; варить овощи в вакууме; припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; взбивать горячую овощную массу; отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; варить на пару фаршированные овощи; формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; жарить овощи в воке; жарить овощи в жидком тесте во фритюре; варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей; готовить овощные рулеты; томить овощи в горшочке; производить холодное и горячее копчение овощей; готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции; затягивать блюда из овощей и грибов сливками);  комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов;  определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами;  определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества;  доводить до вкуса, нужной консистенции;  рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда, и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  разогревать сложные 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;  рассчитывать стоимость блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  вести учет реализованных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных;  варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов;  температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов;  техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических;  технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного, пудингов/муссов паровых и запеченных в формах, изделий из кнельной массы, запеченных и паровых, картофельного рулета с грибами, крокет картофельных, сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных;  органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов;  техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов разнообразного ассортимента для подачи;  заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов;  методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов с учетом заказа;  требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования;  основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов у различных народов мира;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;  заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий,  методы сервировки и подачи сложных блюд из бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа,  требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования;  основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из бобовых и макаронных изделий у различных народов мира;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., гриль саламандр, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль, электромармиты.  Механическое оборудование:  машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 2.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление сложных горячих блюд из яиц;  приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента;  приготовление горячих блюд сложной технологии из муки;  хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  аыбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  варить яйца в скорлупе (до различной степени 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;  изменять рецептуру, выход порции блюд из творога, сыра сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, региональными особенностями;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств (протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; жарить сыр основным способом; взбивать измельченный сыр в сырную массу; формовать из сырной массы шарики; панировать и жарить во фритюре шарики из сырной массы; расплавлять сыр для приготовления жидкого фондю; обмакивать в жидкое фондю из сыра гренки, овощи и грибы; варить измельченный сыр на «водяной бане» с непрерывным помешиванием; производить холодное и горячее копчение сыра; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле);  определять степень готовности блюд из творога, сыра;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки в соответствии с заказом;  выполнять замес, расстойку, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста;  формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде;  готовить мучные блюда из разных видов муки и сложных изделий из теста (блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшенной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы; курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками);  владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов;  охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  подготавливать продукты для пиццы;  раскатывать тесто, - нарезать лапшу домашнюю 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;  соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность);  использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста;  разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  охлаждать и замораживать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  разогревать сложные блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству горячих блюд сложного ассортимента из яиц;  правила выбора горячих блюд из яиц с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка;  ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству блюд из творога , сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,  классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию;  классификация творога по содержанию жира;  основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров,  требования к качеству различных видов сыров, творога;  правила хранения различных видов сыров и творога;  традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром, правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам;  основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира;  особенности приготовления блюд из творога, сыра;  варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  правила взаимозаменяемости продуктов;  актуальные направления в приготовлении блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей;  основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;  методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности;  требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила маркирования блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, сковорода wok, электромармиты, расстоечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саламандр, фритюрница.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, пресс для пиццы.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, стол с гранитной поверхностью.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, сита, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 2.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания (варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной 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);  комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов;  определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  охлаждать и замораживать готовые блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, используемых для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;  требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, сковорода wok, электромармиты, гриль электрический саламандра, фритюрница.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 2.7.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  хранение, отпуск горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств (варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; 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, 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, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  охлаждать и замораживать готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, региональных;  традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  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;  требования к безопасности хранения готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, сковорода wok, электромармиты, гриль электрический фритюрница.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, вилки для вынимания мяса, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 2.8.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведение расчетов, составление схем, таблиц необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски;  презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  совершенствование рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных | | | | Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа;  рассчитывать цену на разработанные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски;  рассчитывать энергетическую ценность разработанного горячего блюда, кулинарного изделия, закуски;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных горячих блюдах, кулинарных изделиях, закусках с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  рассчитывать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  предлагать продажные цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д | | | Наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных горячих блюд с использованием разнообразных продуктов.  новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения;  новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее;  современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;  особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;  теория совместимости продуктов;  теория кулинарного декора;  способы и приемы декорирования тарелки для подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;  особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;  принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктами блюдам;  варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;  потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;  принципы создания образа блюда;  примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции);  примеры приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на изящно декорированных тарелках;  примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;  современная ресторанная посуда, назначение;  принципы организации проработки рецептур;  влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;  современные тенденции в области ресторанной моды на блюда;  рекомендации по разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  системы ценообразования и факторы, влияющие на цену горячего блюда, кулинарного изделия, закуски;  методы расчета стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  методы расчета энергетической ценности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  методы расчета выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  способы привлечения внимания гостей к новым горячим блюдам, кулинарным изделиям, закускам;  правила общения с потенциальными потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя;  тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;  методы совершенствования рецептур;  примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, предприятий общественного питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе | | Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.  **Учебная кухня ресторана**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, электромармиты, расстоечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саламандра, фритюрница.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, пресс для пиццы, диспансер для подогрева тарелок.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные,  производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов, стол с гранитной поверхностью.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы, блюда различного диаметра для презентации новых полуфабрикатов |
| **ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | |
| **ПК 3.1.**  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Ресурсное обеспечение выполнения заданий основным и вспомогательным оборудованием, сырьём, продуктами, материалами для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями;  оценка соответствия подготовки рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты | | | | Оценить наличие ресурсов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, для приготовления и подготовки к реализации холодных, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;  методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания;  основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья используемого для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 3.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания;  организация хранения холодных соусов, заправок, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов, заправок в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  использовать методы приготовления холодных соусов и заправок (смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла 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 соус майонез и его производные);  создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;  охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;  рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования;  использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов, заправок;  творчески оформлять соусами тарелку с блюдами;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче холодных соусов, заправок;  проверять качество готовых холодных соусов, заправок, перед отпуском их на раздачу;  порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  оформлять тарелку и блюда холодными соусами, заправками с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовые соусы, заправки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов и заправок;  выбирать контейнеры;  эстетично упаковывать холодные соусы, заправки для транспортирования;  рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;  вести учет реализованных холодных соусов, заправок;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных соусов, заправок;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления холодных соусов, заправок;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления холодных соусов, заправок;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления холодных соусов, заправок;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых холодных соусов, заправок;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных соусов, заправок, в том числе авторских, региональных;  основные критерии оценки качества заготовок для холодных соусов, заправок;  ассортимент вкусовых добавок к сложным холодным соусам, заправкам и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, заправок;  правила соусной композиции;  коррекция цветовых оттенков холодных соусов;  варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов, заправок;  виды оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении холодных соусов, заправок с учетом требований техники безопасности при приготовлении;  правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных холодных соусов и отдельных готовых холодных сложных соусов с учетом требований к безопасности;  правила размораживания заготовок для сложных холодных соусов и отдельных готовых холодных сложных соусов;  основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских холодных соусов, заправок;  техника порционирования, варианты оформления холодных соусов, заправок для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных соусов, заправок;  методы сервировки и подачи холодных соусов, заправок, в том числе региональных;  температура подачи холодных соусов, заправок, в том числе региональных;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов, заправок;  требования к безопасности хранения готовых соусов, заправок;  правила маркирования упакованных соусов, заправок;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на холодные соусы, заправки, на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя. | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом).  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 3.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление салатов сложного ассортимента;  организация хранения салатов, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов (нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата);  смешивать различные ингредиенты салатов;  заправлять салаты заправками;  доводить салаты до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно*-* гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента;  контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать, сервировать и оформлять салаты сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче салатов сложного ассортимента;  охлаждать готовые салаты сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные салаты сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость салатов сложного ассортимента;  вести учет реализованных салатов сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления салатов сложного ассортимента;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления салатов сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления салатов сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых салатов сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;  основные критерии оценки качества заготовок для салатов сложного ассортимента;  ассортимент вкусовых добавок к салатам сложного ассортимента и варианты их использования;  варианты комбинирования различных способов приготовления салатов сложного ассортимента;  виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении салатов сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности при приготовлении;  методы приготовления региональных и авторских салатов сложного ассортимента;  техника порционирования, варианты оформления салатов сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе региональных;  температура подачи салатов;  правила охлаждения и хранения готовых салатов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых салатов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных салатов сложного ассортимента;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на салатов сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 3.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  организация хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  подбирать способы приготовления канапе, холодных закусок с учетом заказа, 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 из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования);  определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента*;*  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно*-* гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодные закуски сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  охлаждать готовые канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные канапе, холодные закуски сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  вести учет реализованных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей;  техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных;  температура подачи канапе, холодных закусок;  правила охлаждения и хранения готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на канапе, холодных закусок сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом).  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 3.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  организация хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа (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);  готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из редких видов сырья;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно*-* гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  проверять качество готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  охлаждать готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимент;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторские и региональные;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;  техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных;  температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила охлаждения и хранения готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом).  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 3.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  организация хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств (охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса; заливать поросенка в целом виде; глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде; глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд; отделывать сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда; готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями ;вынимать готовое желе из форм);  использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  охлаждать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  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 сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов, используемых для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, используемых для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  органолептические 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;  техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе региональных;  температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  правила охлаждения и хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки .  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом).  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 3.7.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведение расчетов, составление схем, таблиц необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;  презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных | | | | Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа;  рассчитывать цену на разработанных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  рассчитывать энергетическую ценность разработанных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;  рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  предлагать продажные цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д | | | Наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов;  новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;  современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд;  принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;  особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;  теория совместимости продуктов;  теория кулинарного декора;  способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;  художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;  особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;  принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктами блюдам;  варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;  потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;  принципы создания образа блюда;  примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).  примеры приготовления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на изящно декорированных тарелках;  примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;  современная ресторанная посуда, назначение;  принципы организации проработки рецептур;  влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;  современные тенденции в области ресторанной моды на блюда;  рекомендации по разработке рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  системы ценообразования и факторы, влияющие на цену холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  методы расчета стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  методы расчета энергетической ценности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  методы расчета выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  способы привлечения внимания гостей к новым холодным блюдам, кулинарным изделиям, закускам в ассортименте;  правила общения с потенциальными потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя;  тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;  методы совершенствования рецептур;  примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, предприятий общественного питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе | | Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.  **Учебная кухня ресторана**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом).  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы, блюда различного диаметра для презентации новых полуфабрикатов |
| **ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | |
| **ПК 4.1.**  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Ресурсное обеспечение выполнения заданий основным и вспомогательным оборудованием, сырьём, продуктами, материалами для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заданиями;  оценка соответствия подготовки рабочего места для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты | | | | Оценить наличие ресурсов;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, для приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;  методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания;  основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья используемого для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом).  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 4.2.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление холодных десертов сложного ассортимента;  организация хранения холодных десертов сложного ассортимента, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодных десертов сложного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом 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; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов, использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»);  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных десертов сложного ассортимента*;*  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления использовать региональные продукты для приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  проверять качество готовых холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные десерты сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче холодных десертов сложного ассортимента;  охлаждать готовые холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные холодных десертов сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость холодных десертов сложного ассортимента;  вести учет реализованных холодных десертов сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных десертов сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых холодных десертов сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,  правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  температура подачи холодных десертов;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных десертов сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных;  температура подачи холодных десертов;  правила охлаждения и хранения готовых холодных десертов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых холодных десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на холодные десерты сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом).  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 4.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление горячих десертов сложного ассортимента;  организация хранения горячих десертов сложного ассортимента, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных горячих десертов;  проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих десертов с учетом 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 суфле, пудинги, блюда из яблок, мучные сладкие блюда; 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 горячие десерты сложного ассортимента;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления использовать региональные продукты для приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  проверять качество готовых горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих десертов сложного ассортимента;  охлаждать готовые горячие десерты сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные горячие десерты сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость горячих десертов сложного ассортимента;  вести учет реализованных горячих десертов сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих десертов сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих десертов сложного ассортимента,  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых горячих десертов сложного ассортимента;  основные критерии оценки качества заготовок для горячих десертов;  методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; в том числе авторских, региональных;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов  Техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих десертов сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных;  температура подачи горячих десертов;  правила охлаждения и хранения готовых горячих десертов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых горячих десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, стол холодильный с охлаждаемой горкой, фризер, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., конвекционная печь, печь микроволновая, плита электрическая или плита электрическая. (с индукционным нагревом), электромармиты.  Механическое оборудование:  блендер, диспансер для подогрева тарелок, машина для вакуумной упаковки, миксер (погружной), миксер для коктейлей, слайсер, соковыжималка.  Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка, лампа для карамели,  набор инструментов для карвинга, термометр инфракрасный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блюда овальные, венчики, веселки деревянные, вилки, ложки столовые, воронки различного диаметра, гастроемкости из нержавеющей стали, декораторы для крема, дуршлаги (различной вместимостью), ёмкости д/соусов, кастрюли (различной вместимостью), кисти силиконовые, кондитерские мешки, контейнеры для СВЧ, корзины для мусора, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор выемок (различной формы), набор мерных ложек, набор молдов для шоколада, набор разделочных досок (пластик), набор сотейников (различной вместимостью), наборы посуды столовые для подачи блюд, ножи поварские, открывалка д/консерв, перчатки для карамели, подносы прорезиненные, половники, приборы десертные и чайные, противни, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкая д/кухни, сита, скалки, сковороды различного диаметра, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки тортов, кексов, формы для конфет, формы для саваренов, формы для шоколадных фигур, формы силиконовые для штучных десертов, мороженого, щипцы кулинарные универсальные, шумовки .  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 4.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление холодных напитков сложного ассортимента;  организация хранения холодных напитков сложного ассортимента, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом заказа;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентами; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков;  доводить до вкуса холодных напитков сложного ассортимента;  проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество холодных напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать холодные напитки сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче холодных напитков сложного ассортимента;  охлаждать готовые холодные напитки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные холодные напитки сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  вести учет реализованных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых холодных напитков сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,  правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  температура подачи холодных напитков;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования холодных напитков сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных;  температура подачи холодных напитков;  правила охлаждения и хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на канапе, холодных закусок сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, гранитор, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, фризер, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  печь микроволновая, плита электрическая, плита электрическая (с индукционным нагревом).  Механическое оборудование:  блендер, кофемолка, машина для вакуумной упаковки, миксер (погружной), миксер для коктейлей, соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:  сифон, стол с охлаждаемой поверхностью.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, стол с охлаждаемой поверхностью, столы производственные  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блюда овальные, венчики, воронки различного диаметра, кастрюли (различной вместимостью), корзины для мусора, кофейные пары, кружки мерные, кувшины, миксер, миски, набор разделочных досок (пластик), набор сотейников (различной вместимостью), наборы посуды столовые для подачи блюд, ножи поварские, открывалка д/консерв, подносы прорезиненные, половники, сахарницы, совки для сыпучих продуктов, сотейники, чайные пары, щипцы кулинарные универсальные, шумовки  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 4.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление горячих напитков сложного ассортимента;  организация хранения горячих напитков сложного ассортимента, порционирование на раздаче;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учетом заказа; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств (заваривать чай; варить кофе в на плитной посуде и с помощью кофе-машины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки);  подготавливать пряности для напитков;  проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать горячие напитки сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих напитков сложного ассортимента;  охлаждать готовые горячие напитки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные горячие напитки сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость горячих напитков сложного ассортимента;  вести учет реализованных горячих напитков сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых горячих напитков сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,  правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  температура подачи холодных напитков;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования горячих напитков сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных;  температура подачи горячих напитков;  правила охлаждения и хранения готовых горячих напитков сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых горячих напитков сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;  правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., конвекционная печь, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер, печь микроволновая, плита электрическая или плита электрическая (с индукционным нагревом), ховоли, электромармиты.  Механическое оборудование:  блендер, кофемолка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  нитраттестер.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, стеллажи кухонные, столы производственные  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, венчики, кастрюли (различной вместимостью), контейнеры для СВЧ, корзины для мусора, кофейные пары, кружки мерные, кувшины, наборы посуды столовые для подачи блюд, ножи поварские, подносы прорезиненные, половники, приборы десертные и чайные, рукавицы термостойкая д/кухни, сахарницы, чайные пары  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 4.6.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведение расчетов, составление схем, таблиц необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;  разработка документации на новые холодные и горячие десерты, напитки;  презентация новых холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;  совершенствование рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных | | | | Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдать баланс жира ,соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных холодных и горячих десертов, напитков и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа;  рассчитывать цену на разработанный холодный и горячий десертов, напиток,  рассчитывать энергетическую ценность разработанного холодного и горячего десерта, напитка;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных холодных и горячих десертов, напитков с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;  рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления холодных и горячих десертов, напитков;  предлагать продажные цены на полуфабрикаты с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные холодные и горячие десерты, напитки руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых холодных и горячих десертов, напитков;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые холодные и горячие десерты, напитки;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д. | | | Наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных холодных и горячих десертов, напитков, с использованием разнообразных продуктов;  новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;  современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков;  особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;  теория совместимости продуктов;  теория кулинарного декора;  способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;  художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;  особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;  принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктами блюдам;  варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;  потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;  принципы создания образа блюда;  примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции);  примеры приготовления и подачи холодных и горячих десертов, напитков на изящно декорированных тарелках;  современная ресторанная посуда, назначение;  принципы организации проработки рецептур;  влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры холодных и горячих десертов, напитков;  современные тенденции в области ресторанной моды на блюда;  рекомендации по разработке рецептур холодных и горячих десертов, напитков;  системы ценообразования и факторы, влияющие на цену холодных и горячих десертов, напитков;  методы расчета стоимости холодных и горячих десертов, напитков;  методы расчета энергетической ценности холодных и горячих десертов, напитков;  методы расчета выхода холодных и горячих десертов, напитков;  способы привлечения внимания гостей к новым холодным и горячим десертам, напиткам в ассортименте;  правила общения с потенциальными потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя;  тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;  методы совершенствования рецептур;  примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, предприятий общественного питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе | | Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.  **Учебная кухня ресторана**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые  Посуда для презентации:  Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы, блюда различного диаметра для презентации новых полуфабрикатов |
| **ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | |
| **ПК 5.1.**  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Ресурсное обеспечение выполнения заданий основным и вспомогательным оборудованием, сырьём, продуктами, материалами для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера;  организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заданиями;  оценка соответствия подготовки рабочего места пекаря, кондитера требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты | | | | Оценить наличие ресурсов;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы бригады пекарей, кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;  методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания;  основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продукции;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья используемого для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | | Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер.  Тепловое оборудование:  пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), мясорубка, соковыжималка.  Оборудование, приспособления для оформления и отпуска готовой продукции;  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка (для карамелизации), лампа для карамели, стол с охлаждаемой поверхностью, термометр инфракрасный, термометр со щупом.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блинницы с тефлоновым покрытием, ваза для торта стекло, венчики, веселки деревянные, вилка для пирожного, воронки различного диаметра, вырубки (выемки) для печенья, пряников, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, декораторы для крема, делитель торта, доски разделочные, дуршлаги (различной вместимостью), инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, кондитерские гребенки, кондитерски емешки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, насадки для кондитерских мешков, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, перчатки для карамели, подложки для тортов (деревянные), подносы, помпа для работы с карамелью, резцы (фигурные) для теста, марципана, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для айсинга, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, сита, скалки для теста, сковороды блинные, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки тортов, кексов, формы для конфет, саваренов, шоколадных фигур, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 5.2.**  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  организация хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | Контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;  контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;  выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов (темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание);  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  доводить до вкуса, требуемой консистенции;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых отделочных полуфабрикатов;  основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов  Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;  правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток | | Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор,  Тепловое оборудование:  пароконвектомат, микроволновая печь, плита электрическая  Механическое оборудование:  планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, венчики, веселки деревянные, воронки различного диаметра, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам, декораторы для крема, доски разделочные, дуршлаги (различной вместимостью), инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, кастрюли (различной вместимостью), кисти силиконовые, кондитерские гребенки, кондитерские мешки, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, насадкидля кондитерских мешков, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, резцы (фигурные) для марципана, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для айсинга, силиконовые сита, скалки для теста, сковороды различного диаметра, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, трафареты, формы для конфет, саваренов, шоколадных фигур  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 5.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  организация хранения, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств (замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений);  разделывать и формовать сдобные изделия различных форм;  формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей;  оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом;  производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых при приготовлении, оформлении, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных;  методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница.  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), мясорубка, соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блинницы с тефлоновым покрытием, веселки деревянные, воронки различного диаметра, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, доски разделочные, кастрюли (различной вместимостью), силиконовые, кондитерские гребенки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для пирогов (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 сми без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, резцы (фигурные) для теста, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для выпечки, сита, скалки для теста, сковороды блинные, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 5.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  организация хранения, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, 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; взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками; подогревать миндальную массу на водяной бане; смешивать миндальную массу с мукой; наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка; перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто; намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; смешивать ингредиенты и замешивать тесто«бриошь» для приготовления изделий в формах; распускать мед на водяной бане с добавлением соды; соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы; замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла; замешивать тесто «тюлип»);  выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности;  определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий;  охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия;  дополнительно отделывать сложные мучные кондитерские изделия;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  вести учет реализованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых при приготовлении, оформлении, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных;  методы подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на мучные кондитерские изделия сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор  Тепловое оборудование:  пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления и отпуска готовой продукции:  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка (для карамелизации), лампа для карамели, стол с охлаждаемой поверхностью, термометр инфракрасный, термометр со щупом  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, венчики, веселки деревянные, вилка для пирожного, воронки различного диаметра, вырубки (выемки) для печенья, пряников, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, декораторы для крема, доски разделочные, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, кондитерские гребенки, кондитерские мешки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, насадки для кондитерских мешков, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, перчатки для карамели, подносы, помпа для работы с карамелью, резцы (фигурные) для теста, марципана, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для айсинга, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, сита, скалки для теста, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки кексов, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 5.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента;  организация хранения, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания (подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования);  выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента (взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм);  соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента;  подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов сложного ассортимента;  рассчитывать стоимость пирожных и тортов сложного ассортимента;  вести учет реализованных пирожных и тортов сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых при приготовлении, оформлении, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  характеристика региональных видов сырья, продуктов используемых для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов используемых для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента;  пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых пирожных и тортов сложного ассортимента  методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе региональных;  методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на пирожных и тортов сложного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | | Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер  Тепловое оборудование:  пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), мясорубка, соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления и отпуска готовой продукции;  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка (для карамелизации), лампа для карамели, стол с охлаждаемой поверхностью, термометр инфракрасный, термометр со щупом  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, ваза для торта стекло, венчики, веселки деревянные, вилка для пирожного, воронки различного диаметра, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и  к тестомесильной машине, декораторы для крема, делитель торта, доски разделочные, дуршлаги (различной вместимостью), инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, кондитерские гребенки, кондитерские мешки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов  (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, насадки для кондитерских мешков, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, перчатки для карамели, подложки для тортов (деревянные), подносы, помпа для работы с карамелью, резцы (фигурные) для теста, марципана, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для айсинга, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, сита, скалки для теста, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки тортов, кексов, шоколадных фигур, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 5.6.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведение расчетов, составление схем, таблиц необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;  презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных | | | | Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа  рассчитывать цену на разработанный хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рассчитывать энергетическую ценность разработанного хлебобулочного, мучного кондитерского изделия;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода изделий;  рассчитывать выход изделий;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления;  предлагать продажные цены с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные изделия руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые изделия;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д. | | | Наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов;  новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее;  новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  теория совместимости продуктов;  теория кулинарного декора;  варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  принципы организации проработки рецептур;  влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  системы ценообразования и факторы, влияющие на цену хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы расчета стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы привлечения внимания гостей к новым изделиям;  правила общения с потенциальными потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя  тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;  методы совершенствования рецептур;  примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, предприятий общественного питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе | | Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.  **Учебная кухня ресторана**  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер  Тепловое оборудование:  пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), мясорубка, соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления и отпуска готовой продукции;  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка (для карамелизации), лампа для карамели, стол с охлаждаемой поверхностью, термометр инфракрасный, термометр со щупом  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блинницы с тефлоновым покрытием, ваза для торта стекло, венчики, веселки деревянные, вилка для пирожного, воронки различного диаметра, вырубки (выемки) для печенья, пряников, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, декораторы для крема, делитель торта, доски разделочные, дуршлаги (различной вместимостью), инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, кондитерские гребенки, кондитерские мешки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, насадки для кондитерских мешков, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, перчатки для карамели, подложки для тортов (деревянные), подносы, помпа для работы с карамелью, резцы (фигурные) для теста, марципана, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для айсинга, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, сита, скалки для теста, сковороды блинные, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки тортов, кексов, формы для конфет, саваренов, шоколадных фигур, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  Посуда для презентации:  Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы, блюда различного диаметра для презентации новых полуфабрикатов |
| **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | | | | | | | | | |
| **ПК 6.1.**  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;  разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;  ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню;  презентация нового меню;  совершенствование ассортимента и меню | | | | Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров, пекарей и кондитеров;  принимать решение о составе меню;  оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания;  прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана;  предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции;  подбирать оптимальное соотношение блюд в меню;  обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;  ограничивать число конкурирующих позиций в меню;  рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;  рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;  рассчитывать цены блюд в программе excel;  составлять понятные и привлекательные описания блюд;  предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;  представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации меню;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;  анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню | | | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;  классификация организаций питания;  стиль ресторанного меню;  взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;  роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню;  названия основных продуктов и блюд в различных странах;  ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;  основные типы меню, применяемые в настоящее время;  принципы разработки ресторанного меню;  важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню;  сезонность кухни и ресторанное меню;  основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;  классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;  примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;  рекомендации по оформлению меню и формат меню;  системы ценообразования на блюда;  факторы, влияющие на цену блюд;  методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;  правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  рекомендации по оформлению меню и формат меню;  правила проведения расчетов в программе excel;  способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя;  тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;  методы оптимизации ресторанного меню;  примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе | | Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением |
| **ПК 6.2.**  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Текущее планирование деятельности подчиненного персонала;  координация деятельности подчиненного персонала | | | | Составлять ежедневные планы работы бригады/команды;  планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;  объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды;  создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности;  распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;  составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;  обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства | | | Понятие бригады/команды;  виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;  дисциплинированные процедуры в организации;  методы эффективного планирования работы бригады/команды;  важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования;  важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы;  важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды;  методы эффективной организации работы бригады/команды;  важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы;  способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;  способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  способы поощрения членов бригады/команды;  конфиденциальность информации на предприятиях питания;  личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;  принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;  нормативно*-*правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;  важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов;  методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;  методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды;  методы эффективного общения в бригаде/команде;  психологические типы характеров работников | | Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением |
| **ПК 6.3.**  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | Проверка уровня обеспеченности ресурсами;  заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана;  контроль хранения запасов;  обеспечение сохранности запасов;  проведение инвентаризации запасов | | | | Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами;  оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;  использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;  оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве;  планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве;  анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;  определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов;  рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа;  составлять заказ в письменном виде;  планировать время доставки продуктов;  передавать заказ на продукты по телефону*,* с использованием ИКТ;  уточнять исполнение заказа по телефону;  проверять документацию на поступившие продукты;  проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;  разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках;  контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе;  проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов;  выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве;  разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве;  участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;  инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания;  проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве;  проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании;  проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания;  проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов;  проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации;  проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений;  проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования;  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов;  проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания;  выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве;  инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве;  участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве;  проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;  проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве;  предупреждать хищения запасов персоналом;  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;  участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов;  проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам;  участвовать в проведении инвентаризации запасов;  сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам | | | Хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания;  складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  изменения, происходящие в продуктах при хранении;  влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество;  приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении;  методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания;  возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);  основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);  способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;  современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  принципы обеспечения сохранности запасов на производстве;  возможные злоупотребления персонала на рабочих местах;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов;  способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов;  последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве;  процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;  порядок списания продуктов (потерь при хранении);  программное обеспечение управления запасами на производстве;  личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве  важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве;  современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания | | Учебная кухня ресторана.  Бланки, формы, инструкции.  Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением |
| **ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);  контроль качества выполнения работ;  организация текущей деятельности | | | | Наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий;  предоставлять обратную связь членам бригады/команды;  вести учет рабочего времени членов бригады/команды;  проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве;  выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве;  разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала;  участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства;  проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом;  использовать контролеров для проверки работы персонала;  проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты;  проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве;  контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции;  выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства;  разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства;  участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции;  инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;  проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;  проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства;  проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства;  заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства;  общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;  выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства;  отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства;  планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля);  инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства;  использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства;  оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства;  получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства;  принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях;  распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;  составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;  обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства;  проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве;  вести документацию по охране труда;  принимать решения в чрезвычайных ситуациях | | | Санитарные правила и нормы (СанПиН), должностные инструкции, положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверке знаний охраны труда персонала ресторана;  правила внутреннего трудового распорядка;  инструкции по охране труда;  инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования;  инструкции о мерах пожарной безопасности;  типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания;  правила, нормативы учета рабочего времени;  стандарты на основе ХАССП (предусматривающие систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции);  ГОСТ ISO 9001-2011 (Системы менеджмента качества. Требования);  квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих;  объекты контроля качества на предприятиях питания;  рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства;  важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд;  важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;  методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания;  основные принципы, причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее);  важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства;  правила проведения контроля качества готовой продукции производства;  документация по контролю качества продукции производства;  важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи;  правила межличностного общения с потребителями;  методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;  правила поведения в конфликтных ситуациях;  правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;  показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований;  анализ результатов лабораторных исследований;  личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства;.  важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником;  современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства;  планирование, организация, мотивация и контроль текущей деятельности;  формирование эффективной политики при организации текущей деятельности;  структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающих при организации текущей деятельности;  методика анализа эффективности работы персонала;  современные тенденции и передовые технологии при организации текущей деятельности | | Учебная кухня ресторана.  Бланки, формы, инструкции.  Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением |
| **ПК 6.5.**  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | | Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей;  инструктирование, обучение на рабочем месте;  анализ, оценка результатов обучения | Выявлять необходимость в обучении работников;  выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей;  планировать программы обучения;  планировать организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения;  обеспечивать возможность проведения обучения на рабочем месте;  составлять программу обучения;  проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала;  проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения;  проводить мастер-классы для работников;  координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  определять критерии оценки результатов обучения работников;  разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте;  оценивать результат обучения работников по установленным критериям;  отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности;  проводить анализ результатов обучения | | | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;  виды инструктажей, их назначение;  роль наставничества в обучении на рабочем месте;  потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;  личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;  правила составления программ обучения;  способы и формы оценки результатов обучения персонала;  важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников;  основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником;  методики обучения в процессе трудовой деятельности;  принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;  законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;  важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания;  современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения | | | Учебная кухня ресторана.  Бланки, формы, инструкции.  Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением | |
| **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | | | | | | | | | | |
| **ПК 7.1.**  Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования и своего рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  уборка рабочих мест при выполнении работ по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов;  проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов применяемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов;  подготовка сырья (овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других исходных материалов к использованию;  оценка наличия запасов сырья для приготовления полуфабрикатов;  подготовка сырья, пряностей, приправ, для приготовления полуфабрикатов;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  обработка, нарезка и формовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика по заданию наставника  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  утилизация отходов;  подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента по заданию наставника;  замешивание, измельчение, фарширование полуфабрикатов разнообразного ассортимента по заданию повара;  контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента | | | | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  применять нормативно-техническую документацию по работе с оборудованием, используемым при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  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;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов;  оценивать наличие сырья для приготовления полуфабрикатов;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;  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 и кролика с учетом его вида, технологических свойств, назначения;  обрабатывать сырье ручным и механическим способами;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  готовить полуфабрикаты разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий по технологическим картам под руководством повара;  аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий и экономно расходовать его;  оценивать наличие сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов;  порционировать, формовать, панировать полуфабрикаты различными способами;  готовить полуфабрикаты разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара | | | Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов, и правила ухода за ними;  требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в учебных мастерских и на предприятиях общественного питания;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;  рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов;  назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов, и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов;  правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;  способы упаковки, складирования пищевых продуктов;  виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила пользования сборниками рецептур;  методы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований к качеству;  пищевая ценность различных видов полуфабрикатов | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные,  производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  баки оцинкованные, гастроемкости, доски разделочные, кружки мерные, набор инструментов для карвинга, ножи поварские, ножницы кухонные, прессы для чеснока, терки универсальные, топорики отбивные для мяса, миски, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. |
| **ПК 7.2.**  Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования и своего рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  уборка рабочих мест при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов применяемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценка наличия запасов сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление бульонов, отваров;  приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  приготовление соусов разнообразного ассортимента;  приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов;  приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | | | | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  применять нормативно-техническую документацию по работе с оборудованием, используемым при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  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;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями задания, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  использовать для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента полуфабрикаты промышленного производства;  определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и их вкусовые качества, доводить до вкуса;  порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента для подачи;  выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  охлаждать и замораживать с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежее приготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента;  разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и правила ухода за ними;  требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в учебных мастерских и на предприятиях общественного питания;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  организация технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и готовых блюд;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  рецептуры и технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения и правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, электромармиты, расстоечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический саламандра, фритюрница  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, пресс для пиццы, диспансер для подогрева тарелок  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов, стол с гранитной поверхностью  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 7.3.**  Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования и своего рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  уборка рабочих мест при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов применяемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценка наличия запасов сырья для приготовления и непродолжительного хранение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление холодных соусов и заправок;  приготовление салатов разнообразного ассортимента;  приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | | | | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  применять нормативно-техническую документацию по работе с оборудованием, используемым при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  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;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями задания, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  использовать для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента полуфабрикаты промышленного производства;  определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и их вкусовые качества, доводить до вкуса;  порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента для подачи;  выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  охлаждать и замораживать с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежее приготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента;  разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и правила ухода за ними;  требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в учебных мастерских и на предприятиях общественного питания;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  организация технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и готовых блюд;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  рецептуры и технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения и правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 7.4.** Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования и своего рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  уборка рабочих мест при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов применяемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;  приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | | | | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ;  применять нормативно-техническую документацию по работе с оборудованием, используемым при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  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;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями задания, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ;  выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  использовать для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента полуфабрикаты промышленного производства;  определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и их вкусовые качества, доводить до вкуса;  порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента для подачи;  выдерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  охлаждать и замораживать с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежее приготовленные, охлажденные и замороженные сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента;  разогревать сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, и правила ухода за ними;  требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в учебных мастерских и на предприятиях общественного питания;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  организация технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и готовых блюд;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  рецептуры и технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных и горячих сладких блюд, десертов, 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения и правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 7.5.**  Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента | Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования и своего рабочего места для приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  уборка рабочих мест при выполнении работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов применяемых при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  подготовка сырья и исходных материалов для приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых изделий их теста;  упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении изделий их теста или оставшихся после их приготовления;  оценка наличия запасов сырья для изготовления, оформления, подготовки к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для изготовления, оформления, подготовки к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление изделий их теста разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск, упаковка на вынос изделий их теста разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | | | | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления изделий их теста разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять нормативно-техническую документацию по работе с оборудованием, используемым при приготовлении изделий их теста разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  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 хранение обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте изготовления, оформления, подготовки к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для изготовления, оформления, подготовки к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента;  распознавать недоброкачественные продукты;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении, оформлении, подготовке к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе изготовления, оформления, подготовки к реализации изделий их теста разнообразного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления изделий их теста с учетом 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; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных изделий их теста; проводить оформление изделий их теста);  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  проверять качество изделий их теста 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 изделий их теста с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования изделий их теста;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности | | | Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении изделий их теста разнообразного ассортимента, и правила ухода за ними;  требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в учебных мастерских и на предприятиях общественного питания;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  организация технологического процесса приготовления изделий их теста разнообразного ассортимента;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления изделий их теста разнообразного ассортимента;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и готовых изделий;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки изделий их теста разнообразного ассортимента;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования изделий их теста разнообразного ассортимента;  рецептуры и технологии приготовления изделий их теста разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления изделий их теста разнообразного ассортимента;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве изделий их теста разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств изделий их теста разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изделий их теста разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение изделий их теста разнообразного ассортимента;  температурный режим и правила приготовления изделий их теста разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи изделий их теста разнообразного ассортимента;  температура подачи изделий их теста разнообразного ассортимента;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых изделий их теста разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения и правила маркирования упакованных изделий их теста разнообразного ассортимента | | Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер  Тепловое оборудование:  пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), мясорубка, соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления и отпуска готовой продукции;  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка (для карамелизации), лампа для карамели, стол с охлаждаемой поверхностью, термометр инфракрасный, термометр со щупом  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блинницы с тефлоновым покрытием, ваза для торта стекло, венчики, веселки деревянные, вилка для пирожного, воронки различного диаметра, вырубки (выемки) для печенья, пряников, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, декораторы для крема, делитель торта, доски разделочные, дуршлаги (различной вместимостью), инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, кондитерские гребенки, кондитерские мешки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, насадки для кондитерских мешков, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, перчатки для карамели, подложки для тортов (деревянные), подносы, помпа для работы с карамелью, резцы (фигурные) для теста, марципана, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для айсинга, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, сита, скалки для теста, сковороды блинные, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки тортов, кексов, формы для конфет, саваренов, шоколадных фигур, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| **ПК 7.6.**  Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд | Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования и своего рабочего места для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;  уборка рабочих мест при выполнении работ по приготовлению диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;  проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов применяемых при приготовлении диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;  подготовка кондитерского сырья и исходных материалов для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;  подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых диетических (лечебных) блюд;  приготовление диетических (лечебных) блюд;  хранение, отпуск диетических (лечебных) блюд;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | | | | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять нормативно-техническую документацию по работе с оборудованием, используемым при приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  обеспечивать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав диетических (лечебных) блюд в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления диетических (лечебных) блюд ;  выбирать, применять, комбинировать методы приготовления диетических (лечебных) блюд;  закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их тепловой обработки;  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  соблюдать температурный и временной режим приготовления диетических (лечебных) блюд;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода диетических (лечебных) блюд;  определять степень готовности диетических (лечебных) блюд;  доводить диетические (лечебные) блюда до вкуса, до определенной консистенции;  проверять качество готовых диетических (лечебных) блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять диетические (лечебные) блюда для подачи с учетом соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  выдерживать температуру подачи диетических (лечебных) блюд;  охлаждать и хранить готовые блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  разогревать готовые блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе диетических (лечебных) блюд;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности | | | Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении диетических (лечебных) блюд, и правила ухода за ними;  требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в учебных мастерских и на предприятиях общественного питания;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  организация технологического процесса приготовления диетических (лечебных) блюд;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления диетических (лечебных) блюд;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и готовых блюд;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки диетических (лечебных) блюд;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) диетических (лечебных) блюд;  рецептуры и технологии приготовления диетических (лечебных) блюд;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления диетических (лечебных) блюд;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве диетических (лечебных) блюд;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств диетических (лечебных) блюд;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для диетических (лечебных) блюд;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение диетических (лечебных) блюд;  температурный режим и правила приготовления диетических (лечебных) блюд;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и диетических (лечебных) блюд;  температура подачи диетических (лечебных) блюд;  правила охлаждения, и хранения готовых диетических (лечебных) блюд;  требования к безопасности хранения и правила маркирования упакованных диетических (лечебных) блюд | | Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., расстоечный шкаф, конвекционная печь, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, электромармиты  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, венчики, веселки деревянные, воронки различного диаметра, гастроемкости из нержавеющей стали, доски разделочные, дуршлаги (различной вместимостью), кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для выпечки, сита, скалки для теста, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, формы для штучных кексов, щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |

**1.3.2. Дескрипторы сформированности общих компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Дескрипторы общих компетенций** | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01.**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  определение этапов решения задачи;  определение потребности в информации;  осуществление эффективного поиска;  выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;  разработка детального плана действий;  оценка рисков на каждом этапе решения задачи;  выявление положительных и отрицательных сторон полученного результата, плана и его реализации, предложение критериев оценки результата, предложение рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия;  определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  реализовать составленный план;  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  методы работы в профессиональной и смежных сферах;  структура плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02.**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной подготовки | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;  структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;  интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | 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 результатов поиска информации |
| **ОК 03.**  Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно – правовой документацию по профессии;  применение современной научной профессиональной терминологии;  определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно – правовой документации в профессиональной деятельности;  выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно – правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;  планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с одногруппниками, коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива;  психология личности;  основы проектной деятельности |
| **ОК 05.**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;  проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке;  оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско – патриотическую позицию. Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимать значимость своей профессии;  демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей;  обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Описывать значимость своей профессии;  презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции;  общечеловеческие ценности;  правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;  основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения |
| **ОК 08.**  Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;  поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | Использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;  средства профилактики перенапряжения |
| **ОК 09.**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Применение средств информатизации, информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации;  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;  - ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11.**  Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Привлекательность идей в рамках профессиональной деятельности;  составлять бизнес план;  презентовать бизнес-идею;  определение источников финансирования;  применение грамотных кредитных инвестиций для открытия собственного дела | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  оформлять бизнес-план;  рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | Основы предпринимательской деятельности;  основы финансовой грамотности;  правила разработки бизнес-планов;  порядок выстраивания презентации собственного бизнеса |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
   1. **Структура учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование профессионального модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | **внеурочная**  **(самостоятельная) учебная работа**  **(в т.ч. консультации)**  **часов** | **учебная,**  **часов** | ***производственная, часов*** |
| **всего,**  **часов** | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  **часов** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1.1.- 1.4. | ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 108 |  | | | 108 |  |
| ПК 2.1 - 2.8. | ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 252 | 252 |
| ПК 3.1 - 3.7. | ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 96 | 96 |
| ПК 4.1 - 4.6. | ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 72 | 72 |
| ПК 5.1 - 5.6. | ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 180 | 180 |
| ПК 6.1 - 6.5. | ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 36 | 36 |
| ПК 7.1 - 7.6. | ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 108 | 108 |
|  | ***Всего:*** | **852** | **852** |

* 1. **Содержание учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем программы** | **Содержание материала** | **Объем часов** |
| **ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | **108** |
| **Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |  | **6** |
| Тема 1.1.Организация рабочего места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены | 6 |
| **Раздел 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |  | **54** |
| Тема 2.1. Производство полуфабрикатов из мяса повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления шпигованного мяса, натуральных порционных полуфабрикатов из мяса (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная), порционных панированных полуфабрикатов из мяса (ромштекс, котлета отбивная, шницель) и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (бефстроганов, поджарка, гуляш, жаркое по-домашнему). Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению | 24 |
| Тема 2.2. Производство полуфабрикатов из птицы повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из птицы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы (цыпленок-табака), полуфабрикатов из филе птицы (котлета натуральная, фаршированная котлета), приготовления фаршированного куриного филе и рулетов из мякоти птицы с начинкой. Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению | 24 |
| Тема 2.3. Производство полуфабрикатов из рыбы повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления рыбных полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная». Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению | 6 |
| **Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |  | **48** |
| Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру | Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для приготовления новых полуфабрикатов повышенной сложности. Разработка рецептуры нового полуфабриката, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые полуфабрикаты | 30 |
| Тема 3.2. Приготовление нового полуфабриката | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления нового полуфабриката повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление полуфабриката повышенной сложности. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного полуфабриката повышенной сложности и технико-технологической карты на него | 12 |
| Проверочная работа: приготовление куриных ножек фаршированных | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача куриных ножек фаршированных | 6 |
| **ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **252** |
| **Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |  | **6** |
| Тема 1.1.Организация рабочего места приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены | 6 |
| **Раздел 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |  | **198** |
| Тема 2.1. Приготовление горячих супов и соусов повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих супов и соусов повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих супов и соусов повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче солянки сборной мясной, соуса с луком и огурцами (пикантного), е соуса красного с луком и грибами (охотничьего), соуса красного с грибами и помидорами, соуса кисло-сладкого, соуса белого с каперсами, соуса сухарного, соуса «Польский» и соуса «Голландский». Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих супов и соусов повышенной сложности. Подготовка к хранению | 54 |
| Тема 2.2. Приготовление горячих блюд из жареных и запеченных овощей повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления жареных и запеченных овощей повышенной сложности повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче помидор, баклажан и других жареных овощей, грибов в сметанном соусе, картофеля, запеченного в сметанном соусе, овощей, запеченных с яйцом и солянки овощной на сковороде. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подготовка к хранению | 30 |
| Тема 2.3. Приготовление горячих блюд из запеченных фаршированных овощей | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче перца, фаршированного овощами, кабачков, фаршированных овощами, картофеля фаршированного, рулета картофельного, зраз картофельных и запеканки овощной. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подготовка к хранению | 36 |
| Тема 2.4. Приготовление горячих блюд из круп | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из круп. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из круп. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи крупеника. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи блюда. Подготовка к хранению | 6 |
| Тема 2.5. Приготовление горячих рыбных блюд сложного ассортимента | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче рыбы, жаренной по-ленинградски, рыбы, жаренной в тесте, поджарки рыбной, филе рыбы, тушеной в сметане, рыбы, запеченной с картофелем по-русски и солянки сборной на сковороде. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению | 36 |
| Тема 2.6. Приготовление горячих мясных блюд сложного ассортимента | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче бифштекса с яйцом, эскалопа с помидорами и бефстроганов. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению | 18 |
| Тема 2.7. Приготовление горячих блюд из птицы сложного ассортимента | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче котлет натуральных из птицы, шницеля по-столичному и котлет из птицы фаршированных. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка к хранению | 18 |
| **Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |  | **48** |
| Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру | Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Разработка рецептуры нового горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда | 30 |
| Тема 3.2. Приготовление нового блюда | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых горячих блюд, кулинарных изделий или закусок. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного блюда и технико-технологической карты на него | 12 |
| Проверочная работа: приготовление грибного крем-супа с шампиньонами и рулетиков из телятины с ореховой начинкой | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача грибного крем-супа с шампиньонами и рулетиков из телятины с ореховой начинкой | 6 |
| **ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **96** |
| **Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |  | **6** |
| Тема 1.1.Организация рабочего места приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены | 6 |
| **Раздел 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |  | **42** |
| Тема 2.1.Приготовление и оформление канапе | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления канапе. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления канапе. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи канапе. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи канапе. Подготовка к хранению | 6 |
| Тема 2.2.Приготовление холодных блюд из мяса повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд из мяса повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи заливного из мяса и рулетов из свинины. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи холодных блюд из мяса повышенной сложности. Подготовка к хранению | 12 |
| Тема 2.3.Приготовление холодных блюд из птицы повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных блюд из птицы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд из птицы повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи галантина из курицы и паштета из куриной печени. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи холодных блюд из птицы повышенной сложности. Подготовка к хранению | 12 |
| Тема 2.4.Приготовление холодных блюд из рыбы повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных блюд из рыбы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд из рыбы повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи заливного из рыбы и блюда «Калейдоскоп». Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи холодных блюд из рыбы повышенной сложности. Подготовка к хранению | 12 |
| **Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |  | **48** |
| Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру | Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для приготовления новых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Разработка рецептуры новых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда | 30 |
| Тема 3.2. Приготовление нового блюда | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых холодных блюд, кулинарных изделий или закусок. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых холодных блюд, кулинарных изделий или закусок. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного блюда и технико-технологической карты на него | 12 |
| Проверочная работа: приготовление салата «Гранатовый браслет» | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление салата «Гранатовый браслет». Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленного блюда | 6 |
| **ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **72** |
| **Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** |  | **6** |
| Тема 1.1.Организация рабочего места приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены | 6 |
| **Раздел 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** |  | **18** |
| Тема 2.1. Приготовление холодных десертов и напитков сложного приготовления | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных десертов и напитков сложного приготовления. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных десертов и напитков сложного приготовления повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче желе, мороженого мягкого и хлебного кваса. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи холодных десертов и напитков сложного приготовления. Подготовка к хранению | 18 |
| **Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** |  | **48** |
| Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру | Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для приготовления новых десертов или напитков. Разработка рецептуры новых десертов или напитков, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда | 30 |
| Тема 3.2. Приготовление нового блюда | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых десертов или напитков. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых десертов или напитков. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного блюда и технико-технологической карты на него | 12 |
| Проверочная работа: приготовление самбука | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление самбука. Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленного блюда | 6 |
| **ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **180** |
| **Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |  | **6** |
| Тема 1.1.Организация рабочего места приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены | 6 |
| **Раздел 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |  | **126** |
| Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления отделочных полуфабрикатов повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления крема «Шарлотт» (основной) и его производных и крема «Гляссе» и его производных. Подготовка к использованию или непродолжительному хранению | 12 |
| Тема 2.2. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к хранению ватрушек, печенья овсяного и пирожков печеных с различными фаршами. Подбор посуды для подачи изделий. Организация подачи изделий из дрожжевого безопарного теста повышенной сложности. Подготовка к хранению | 18 |
| Тема 2.3. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к хранению сдобы «Выборгской», кулебяки, расстегаев, кулича пасхального, кекса кондитерского и хвороста лимонного. Подбор посуды для подачи изделий. Организация подачи изделий из дрожжевого опарного теста повышенной сложности. Подготовка к хранению | 36 |
| Тема 2.4. Приготовление изделий из бездрожжевого теста повышенной сложности | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления изделий из бездрожжевого теста повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из бездрожжевого теста повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к хранению сочней с творогом, трубочек вафельных с начинкой, пряников глазированных, коржиков сахарных, коврижки медовой, печенья творожного, кекса орехового, рулета фруктового, колец воздушных и пирожного «Рулет шоколадно-фруктовый». Подбор посуды для подачи изделий. Организация подачи изделий из бездрожжевого теста повышенной сложности. Подготовка к хранению | 60 |
| **Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |  | **48** |
| Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру | Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для приготовления новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка рецептуры новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые изделий | 30 |
| Тема 3.2. Приготовление нового изделий | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного новых хлебобулочного или мучного кондитерского изделия и технико-технологической карты на него | 12 |
| Проверочная работа: приготовление торта «Прага» | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача торта «Прага» | 6 |
| **ПМ 06 ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | **36** |
| **Раздел 1. Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню** |  | **24** |
| Тема 1.1.Разработки ассортимента продукции и меню | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение соответствия блюд в меню ассортиментному минимуму, перечня необходимой текущей рабочей документации Работа с технологическими картами. Расчет количества посетителей за день, расчета блюд, реализуемых за день, распределения блюд по ассортименту, составления плана-меню | 24 |
| **Раздел 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала** |  | **12** |
| Тема 3.1. Распределение сырья между цехами и бригадами | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём столовой колледжа. Выполнение расчётов сырья, количества порций блюд с учётом взаимозаменяемости продуктов, с источниками поступления сырья, порядком их приёмки. Оформление документов по движению товаров и сырья, составление заявки в кладовые на один день работы столовой колледжа | 6 |
| Проверочная работа: разработка производственной программы столовой колледжа | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение количества питающихся в кафе на 20 посадочных мест. Расчет дневной производственной программы | 6 |
| **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | | **108** |
| **Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья** |  | **42** |
| Тема 1.1. Организация рабочего места повара | Инструктаж по мерам безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности в учебной мастерской. Виды травматизма и его причины. Предупреждение травматизма. Личная гигиена | 6 |
| Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка сырья, оценка качества органолептическим способом. Отработка приемов обработки и нарезки овощей и грибов, обработки чешуйчатой рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них и приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Упаковка готовых полуфабрикатов, подготовка к хранению | 36 |
| **Раздел 2. Технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок** |  | **48** |
| Тема 2.1. Приготовление блюд и напитков разнообразного ассортимента | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления блюд и напитков разнообразного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления блюд и напитков разнообразного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи мясной сборной солянки, белого основного соуса и его производных, каш различной консистенции, лапшевника, котлет морковных и зраз картофельных, рыбы жаренной в тесте, мяса, жаренного порционными кусками в панировке, холодных и горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи блюд и напитков разнообразного ассортимента. Подготовка к хранению | 48 |
| **Раздел 3. Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд** |  | **18** |
| Тема 3.1. Приготовление изделий из теста и диетических (лечебных) блюд | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи вареников с овощным фаршем и рагу из овощей с отварным мясом. Подбор посуды для подачи изделий из теста и диетических (лечебных) блюд. Организация подачи блюд и изделий. Подготовка к хранению | 12 |
| Проверочная работа: приготовление комплексного обеда | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача комплексного обеда | 6 |
| **Всего часов** |  | **852** |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Она представляет собой вид профессиональной деятельности, направленной на формирование, развитие и закрепление практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Колледж обеспечивает прохождение учебной практики всеми студентами в соответствии с учебным планом. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков и учебном поварском и кондитерском цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения качества обучения. Возможно прохождение учебной практики на предприятиях города, деятельность которых соответствует профилю подготовки студентов.

На учебной практике выполняются все виды профессиональной деятельности, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест учебной практики соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, развитие и закрепление практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется, чередуясь с теоретическими занятиями по междисциплинарным курсам:

МДК 01.01 Технология организации и ведения процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК 02.01Технология организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

МДК 03.01Технология организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

МДК 04.01Технология организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

МДК 05.01Технология организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

МДК 06.01 Технология организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

МДК 07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар».

Реализации программы учебной практики предшествует, либо осуществляется параллельно, изучение учебных дисциплин обязательной и вариативной части общепрофессионального цикла:

ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

ОПо.02 Физиология питания;

ОПо.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

ОПо.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОПо.05 Метрология, стандартизация и подтверждения качества;

ОПо.06 Правовые основы профессиональной деятельности;

ОПо.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОПо.08 Охрана труда;

ОПо.09 Безопасность жизнедеятельности,

ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров;

ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания;

ОПв.03 Контроль качества продукции и услуг;

ОПв.04 Технология профессиональной карьеры. Эффективное поведение на рынке труда;

ОПв.05 Бухгалтерский учет в общественном питании;

ОПв.06 Профессиональная этика;

ОПв.07 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий;

ОПв.08 Биологические активные добавки;

ОПв.09 Организация обслуживания.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие мастерских:

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризер, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковорода, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

**учебный поварской и кондитерский цех.**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер, тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер, машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стол производственный с деревянным покрытием, стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи, моечные ванны, термометр инфрокрасный, термометр со щупом, аэрограф.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

дежи к тестомесильной машине и к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные универсальные, скребки (пластиковые и металлические), кисти силиконовые, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, 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, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

При прохождении учебной практики на предприятиях города, деятельность которых соответствует профилю подготовки по специальности, материально-техническое обеспечение индивидуально для каждого студента, согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

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

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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 в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 процентов.

Реализацию программы учебной практики обеспечивают:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

*Образование:* Красноярский государственный торгово-экономический институт («технология продуктов общественного питания»); Красноярский государственный университет («психология»)

*Стажировка, предприятие, срок стажировки:* 2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд); 2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд); 2013г - КГБОУ ДПО «УМЦ», «Менеджмент в системе профессионального образования» Модуль 2 «Стратегическое планирование» - удостоверение; 2013 г. сертификат о стажировки на предприятии ОАО "Красноярский хлеб" по теме " Кулинарные технологии и производство " в объеме 72 часов; 2014г - Краевая инновационная площадка КГПУ им. В.П.Астафьева, Международный институт аутизма, доклад на I Краевом педагогическом форуме «Образование обучающихся с ментальными нарушениями в современных условиях», сертификат; 2014г. – Красноярский институт повышения квалификации «Разработка учебно-методического обеспечения процесса профессионально-трудовой подготовки детей с ограниченными возможностями здоровья» - удостоверение; 2014г. – обучение по электробезопасности на соответствующую группу допуска – удостоверение; 2016 – КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» - повышение квалификации по программе «Профессиональное образование: педагогики и психология» - удостоверение.

*Стаж по профессии, предприятие, сроки:* АООТ «Усть-Илимский ЛПК» Комбинат общественного питания повар 4 разряда (8 лет 2 мес.) 19.05.1995-30.09.1999 01.10.1999-31.07.2003

Степанец Наталья Юрьевна (мастер производственного обучения)

*Образование:* Красноярский государственный торгово-экономический институт («технология продуктов общественного питания»)

Красноярский государственный университет («психология»)

*Стажировка, предприятие, срок стажировки:* 1997 г. - удостоверение о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (5 разряд); 2012г - КГБОУ ДПО УМЦ, Форум педагогических практик и технологий, сертификат; 2013 г. сертификат о стажировке на предприятии ООО "ДНС" по теме " Японская кухня (техника приготовления суши , роллов и сасими) " в объеме 72 часов; 2014г. – обучение по электробезопасности на соответствующую группу допуска – удостоверение; 2015г. – обучение по электробезопасности на соответствующую группу допуска – удостоверение; 2015г.- КГБОУ ДПО ПКС «Центра современных технологий проф.образования» по теме: «Стимулы и педагогические приемы, способствующие мотивации студентов к познавательной деятельности».

*Стаж по профессии, предприятие, сроки:* ООО «Ника» повар 5 разряда (9 лет 2 мес.) 22.04.2000-29.06.2009г.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Умения и действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| **ПК 1.1. – 1.4.** | **ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | |
| Оценить наличие ресурсов;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию полуфабрикатов;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки экзотических и редких видов сырья;  проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к полуфабрикатам;  распознавать недоброкачественные продукты;  проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям;  определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки;  производить обработку регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;  нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;  владеть приемами мытья и бланширования сырья и пищевых продуктов;  рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических видов сырья с учетом его технологических свойств, назначения;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, подготовка к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;  осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;  выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;  контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;  контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;  безопасно использовать оборудование для упаковки;  готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении сырья;  нарезать, измельчать продукты вручную или механическим способом;  порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;  выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;  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;  рассчитывать стоимость полуфабрикатов;  вести учет реализованных полуфабрикатов;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;  проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур полуфабрикатов;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания полуфабриката;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных полуфабрикатов и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа;  рассчитывать цену на разработанный полуфабрикат;  рассчитывать энергетическую ценность разработанного полуфабриката;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных полуфабрикатов с учетом замены сырья, продуктов, в том числе сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода полуфабрикатов;  рассчитывать выход полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления полуфабрикатов;  предлагать продажные цены на полуфабрикаты с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные полуфабрикаты руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых полуфабрикатов;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые полуфабрикаты;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д. | ***Текущий контроль***  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике | правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов  адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим способом; владение приемами первичной и тепловой обработки; рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий и т.д. |
| ***Промежуточная аттестация****:*  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном | *«отлично****»*** - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;  *«хорошо»* - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трёх неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;  *«удовлетворительно»* - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;  *«неудовлетворительно»* - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий |
| ***Итоговый контроль***  экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене |
| **ПК 2.1. – 2.8.** | **ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | |
| Оценить наличие ресурсов;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  готовить горячие соусы сложного ассортимента;  готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами;  готовить сложные горячие блюда из яиц;  готовить сложные горячие блюда из творога, сыра сложного ассортимента;  готовить блюда сложной технологии из муки;  готовить сложные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  готовить сложные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их тепловой обработки;  соблюдать температурный и временной режим тепловой обработки;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  определять органолептическими способами степень готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,  обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском их на раздачу;  порционировать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  оформлять тарелку и блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовые блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  обеспечивать правильный температурный режим при хранении блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента для транспортирования;  рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции;  проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа;  рассчитывать цену на разработанные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски;  рассчитывать энергетическую ценность разработанного горячего блюда, кулинарного изделия, закуски;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных горячих блюдах, кулинарных изделиях, закусках с учетом замены сырья, продуктов, в том числе сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  рассчитывать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  предлагать продажные цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д. | ***Текущий контроль***  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике | правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов  адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим способом; владение приемами первичной и тепловой обработки; рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий и т.д. |
| ***Промежуточная аттестация****:*  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном | *«отлично****»*** - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;  *«хорошо»* - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трёх неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;  *«удовлетворительно»* - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;  *«неудовлетворительно»* - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий |
| ***Итоговый контроль***  экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене |
| **ПК 3.1. – 3.7.** | **ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | |
| Оценить наличие ресурсов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  готовить холодные соусы и заправки с учетом заказа, форм обслуживания;  готовить салаты сложного ассортимента;  готовить канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента;  готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента  готовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их тепловой обработки;  соблюдать температурный и временной режим тепловой обработки;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  определять органолептическими способами степень готовности и качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,  обеспечивать правильный температурный режим при подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском их на раздачу;  порционировать холодных блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  оформлять тарелку и блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать готовые блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  обеспечивать правильный температурный режим при хранении блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента для транспортирования;  рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции;  проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа;  рассчитывать цену на разработанных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  рассчитывать энергетическую ценность разработанных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом замены сырья, продуктов, в том числе сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;  рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  предлагать продажные цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д. | ***Текущий контроль***  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике | правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов  адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим способом; владение приемами первичной и тепловой обработки; рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий и т.д. |
| ***Промежуточная аттестация****:*  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном | *«отлично****»*** - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;  *«хорошо»* - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трёх неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;  *«удовлетворительно»* - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;  *«неудовлетворительно»* - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий |
| ***Итоговый контроль***  экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене |
| **ПК 4.1. – 4.6.** | **ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | |
| Оценить наличие ресурсов;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  готовить холодные и горячие десерты повышенной сложности;  готовить холодные и горячие напитки повышенной сложности;  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их тепловой обработки;  соблюдать температурный и временной режим тепловой обработки;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  определять органолептическими способами степень готовности и качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,  обеспечивать правильный температурный режим при подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  проверять качество готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском их на раздачу;  порционировать десерты и напитки сложного ассортимента с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  оформлять тарелку и блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать готовые десерты и напитки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  обеспечивать правильный температурный режим при хранении десертов и напитков;  разогревать десерты и напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать десерты и напитки сложного ассортимента для транспортирования;  рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции;  проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных холодных и горячих десертов, напитков и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа;  рассчитывать цену на разработанный холодный и горячий десертов, напиток,  рассчитывать энергетическую ценность разработанного холодного и горячего десерта, напитка;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных холодных и горячих десертов, напитков с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;  рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления холодных и горячих десертов, напитков;  предлагать продажные цены на полуфабрикаты с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные холодные и горячие десерты, напитки руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых холодных и горячих десертов, напитков;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые холодные и горячие десерты, напитки;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д. | ***Текущий контроль***  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике | правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов  адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим способом; владение приемами первичной и тепловой обработки; рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий и т.д. |
| ***Промежуточная аттестация****:*  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном | *«отлично****»*** - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;  *«хорошо»* - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трёх неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;  *«удовлетворительно»* - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;  *«неудовлетворительно»* - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий |
| ***Итоговый контроль***  экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене |
| **ПК 5.1. – 5.6.** | **ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | |
| Оценить наличие ресурсов;  составить заявку и обеспечить получение продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы бригады пекарей, кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  готовить отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  готовить мучные кондитерские изделия сложного ассортимента;  готовить пирожные и торты сложного ассортимента;  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их тепловой обработки;  соблюдать температурный и временной режим тепловой обработки;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  определять органолептическими способами степень готовности и качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  обеспечивать правильный температурный режим при подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском их на раздачу;  порционировать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  оформлять тарелку и блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  обеспечивать правильный температурный режим при хранении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для транспортирования;  рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции;  проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать проработку разработанных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и корректировать рецептуру;  анализировать разработанную рецептуру;  изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа  рассчитывать цену на разработанный хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рассчитывать энергетическую ценность разработанного хлебобулочного, мучного кондитерского изделия;  изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе сезонные, региональные;  осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода изделий;  рассчитывать выход изделий;  рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;  составлять технологически верные описания приготовления;  предлагать продажные цены с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;  представлять разработанные изделия руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;  анализировать спрос на новые изделия;  использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д. | ***Текущий контроль***  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике | правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов  адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим способом; владение приемами первичной и тепловой обработки; рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий и т.д. |
| ***Промежуточная аттестация****:*  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном | *«отлично****»*** - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;  *«хорошо»* - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трёх неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;  *«удовлетворительно»* - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;  *«неудовлетворительно»* - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий |
| ***Итоговый контроль***  экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене |
| **ПК 6.1. – 6.5.** | **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | |
| Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров, пекарей и кондитеров;  принимать решение о составе меню;  оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания;  прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана;  предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции;  подбирать оптимальное соотношение блюд в меню;  обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;  ограничивать число конкурирующих позиций в меню;  рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;  рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;  рассчитывать цены блюд в программе EXCEL;  составлять понятные и привлекательные описания блюд;  предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;  представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам;  выбирать формы и методы презентации меню;  взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;  анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню;  составлять ежедневные планы работы бригады/команды;  планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;  объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды;  создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности;  распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;  составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;  обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства;  проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами;  оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;  использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;  оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве;  планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве;  анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;  определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов;  рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа;  составлять заказ в письменном виде;  планировать время доставки продуктов;  передавать заказ на продукты по телефону*,* с использованием ИКТ;  уточнять исполнение заказа по телефону;  проверять документацию на поступившие продукты;  проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;  разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках;  контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе;  проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов;  выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве;  разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве;  участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;  инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания;  проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве;  проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании;  проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания;  проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов;  проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации;  проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений;  проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования;  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов;  проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания;  выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве;  инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве;  участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве;  проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;  проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве;  предупреждать хищения запасов персоналом;  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;  участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов;  проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам;  участвовать в проведении инвентаризации запасов;  сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам;  наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий;  предоставлять обратную связь членам бригады/команды;  вести учет рабочего времени членов бригады/команды;  проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве;  выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве;  разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала;  участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства;  проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом;  использовать контролеров для проверки работы персонала;  проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты;  проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве;  контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции;  выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства;  разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства;  участвовать во внедрении системы контроля качества готовой продукции;  инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;  проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;  проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства;  проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства;  заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства;  общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;  выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства;  отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства;  планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля);  инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства;  использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества продукции производства;  оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства;  получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства;  принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях;  распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;  составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;  обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства;  проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве;  вести документацию по охране труда;  принимать решения в чрезвычайных ситуациях;  выявлять необходимость в обучении работников;  выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей;  планировать программы обучения;  планировать организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения;  обеспечивать возможность проведения обучения на рабочем месте;  составлять программу обучения;  проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала;  проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения;  проводить мастер-классы для работников;  координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  определять критерии оценки результатов обучения работников;  разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте;  оценивать результат обучения работников по установленным критериям;  отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности;  проводить анализ результатов обучения | ***Текущий контроль***  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике | правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов  правильность расчетов по планированию основных показателей производства;  точность и правильность в разработке схем, инструкций, планов;  правильность выбора и применения методов и способов в решении профессиональных задач;  оценка эффективности и качества выполнения;  точность ведения учетно-отчетной документации в соответствии с утвержденными нормативными документами |
| ***Промежуточная аттестация****:*  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном | правильность расчетов по планированию основных показателей производства;  точность и правильность в разработке схем, инструкций, планов;  правильность выбора и применения методов и способов в решении профессиональных задач;  оценка эффективности и качества выполнения;  точность ведения учетно-отчетной документации в соответствии с утвержденными нормативными документами |
| ***Итоговый контроль***  экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене |
| **ПК 7.1. – 7.6.** | **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | | |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;  применять нормативно-техническую документацию по работе с оборудованием, используемым для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;  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  оценивать наличие сырья для приготовления полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;  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 сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;  обрабатывать сырье ручным и механическим способами;  аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок экономно расходовать его;  готовить бульоны и отвары;  готовить супы разнообразного ассортимента;  готовить соусы разнообразного ассортимента;  готовить блюда и гарниры из овощей и грибов;  готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;  готовить горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из яиц, творога, сыра, муки;  готовить горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  готовить горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  готовить холодные соусы и заправки;  готовить салаты разнообразного ассортимента;  готовить бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента;  готовить холодные блюда, кулинарные изделия и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  готовить холодные блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  готовить сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента;  готовить отделочные полуфабрикаты;  готовить хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента;  готовить мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента;  готовить пирожные и торты разнообразного ассортимента;  готовить блюда, кулинарные изделия для лечебного питания;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями задания, сезонностью;  порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия и закуски разнообразного ассортимента для подачи;  выдерживать температуру подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;  охлаждать и замораживать блюда, кулинарные изделия разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежее приготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия и закуски разнообразного ассортимента;  разогревать блюда, кулинарные изделия и закуски разнообразного ассортимента;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ***Текущий контроль***  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике | правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим способом; владение приемами первичной и тепловой обработки; рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий и т.д. |
| ***Промежуточная аттестация****:*  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы  экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном | *«отлично****»*** - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;  *«хорошо»* - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трёх неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;  *«удовлетворительно»* - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;  *«неудовлетворительно»* - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий |
| ***Итоговый контроль***  экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене |

**5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОСОБЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПОТРЕБНОСТЯМИ**

Программа учебной практики разработана для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;

- с нарушениями слуха;

- с нарушениями опорно-двигательного аппарата;

- соматическое заболевание (заболевание сердца и сосудов, дыхательной системы и т.д.),

с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей:

Реализация программы учебной практики для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ определяется в соответствии с рекомендациями, данными обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК) или индивидуальной программой реабилитации инвалида (ИПР ребенка-инвалида), а также специальными условиями, созданными в колледже и организуется в инклюзивных группах (совместно с другими обучающимися), либо индивидуально для конкретного обучающегося.

Целью учебной практики является подготовка будущего квалифицированного рабочего, служащего к самостоятельной работе.

Объем, содержание и сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом основной профессиональной образовательной программы, составленным на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет 1002 часов.

Реализация программы производственной практики, адаптированной для лиц с ОВЗ и инвалидов в обязательном порядке предусматривает создание специальных условий, которые включают в себя как общие условия для всех обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, так и специфические условия для конкретных нозологических категорий обучающихся, и обеспечивает реализацию их особых образовательных потребностей.

Программой предусмотрено использование индивидуальной работы с обучающимся инвалидом и обучающимся с ОВЗ в форме дополнительного разъяснения учебного материала.

Планирование и организация учебной практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

- целостность подготовки будущих квалифицированных рабочих, служащих к выполнению основных трудовых функций;

- связь практики с теоретическим обучением.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

В период прохождения учебной практики у обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ формируются первоначальные практические профессиональные умения в рамках профессиональных модулей.

**5.1. Материально-техническое обеспечение**

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков и учебном поварском и кондитерском цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения качества обучения.

***Оборудование учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков***

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризер, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковорода, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

***Оборудование учебного поварского и кондитерского цеха***

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер, тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер, машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стол производственный с деревянным покрытием, стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи, моечные ванны, термометр инфрокрасный, термометр со щупом, аэрограф.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

дежи к тестомесильной машине и к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные универсальные, скребки (пластиковые и металлические), кисти силиконовые, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, 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, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

**5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

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

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

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

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

Источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Учебник для студ учреждений СПО М.: Академия, 2017г.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания", 2017г.
3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2014 г.
4. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:/учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования. – М.: «Академия», 2018. – 304 с.
5. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2013г, 2016 г.
6. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для НПО. М.: Академия, 2013 г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях: Учебное пособие для НПО. М.:, Академия, 2013г.
8. Семиряжко Т.Г. "Кулинария Контрольные материалы" Уч. Пособие 5-е изд (ПО), 2014г.
9. Дубровская Н.И. "Кулинария Лабораторный практикум". Уч. Пособие (4-е изд) (ПО), 2014г.
10. Качурина Т.А. "Кулинария. Рабочая тетрадь" Уч. Пос. (мПО) , 2014г.
11. Дубровская Н.И. . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2-х частях.(4 изд) (мПО), 2014г.
12. Тимофеева В.А."Товароведение продовольственных товаров", Учебник (12 изд) (СПО) (ФГОС), 2013г.
13. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов пригот, оформ и подгот к реализации гор блюд, кулин изд, закусок.., видов и форм обслуж (1 изд) учебник. 2017г.
14. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 1 (1 изд) учебник 2017 г.
15. Радченко Л.А. "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" Учебник для СПО, изд Феникс, 2016г.
16. Радченко Л.А. "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" Учебник для НСПО, изд Кронус, 2013г.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение оорганизаций питания, Учебник , 2017г.
18. Мартинчик А.Н. "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена", в 2-х частях. Часть 2, учебник, 2017г.
19. Самородова И.П. "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента", 2017г
20. Качурина Т.А. "Метрология и стандартизация", 2017г.
21. Усов В.В. "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания", 2017г.
22. Щербакова Н.И. "Английскиий язык для специалистов сферы общественного питания", 2017г.
23. Бурчакова И.Ю. "Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей", 2017г.
24. Жабина С.Б. "Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании", 2017г.
25. Королев А.А. "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена", в 2-я частях. Ч.1., 2017г.
26. Лутошкина Г.Г. "Технологическое оснащение организация питания", 2017г.
27. Мартинчик А.Н. "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена", в 2-х частях. Ч 2., 2017г.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://klex.ru/jsq> Справочник по лечебному питанию

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

[www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

[www.cookine.ru](http://www.cookine.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

**5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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 в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 процентов.

Преподаватели и мастера производственного обучения, работающие с обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ, прошли профессиональную переподготовку или обучение по дополнительным профессиональным программам в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)*:* 2017г. - ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет» по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» - удостоверение.

Степанец Наталья Юрьевна (мастер производственного обучения): 2017г. - ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет» по программе «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» - удостоверение; 2018г. - ООО «Национальный технологический университет» по программе «Психолого-педагогические аспекты инклюзивного образования в условиях реализации ФГОС» - удостоверение; 2019 г.- обучение «Нормативно-правовые основы при разработке и реализации адаптированных основных профессиональных образовательных программ»- удостоверение;

Никитина Елена Андреевна (преподаватель): 2017 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", "Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью", удостоверение, 72 часа; 2017 г. - КГБУДПО "Центр развития профессионального образования", "Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности", удостоверение 72 часа; 2018 г – ООО «Национальный технологический университет» «Психолого-педагогические аспекты инклюзивного образования в условиях реализации ФГОС», удостоверение, 144 часа.

К реализации программы профессионального модуля привлекаются тьюторы, психолог, социальный педагог, специалист по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопереводчик.