

		<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба; - ассортимент, цены на хлеб и хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристику контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке.
	<p>ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; -готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; - владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристику правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; -виды, назначение и правила безопасной
--	--	--

		<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; -органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристику контрольно- кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; -технику общения, ориентированную на потребителя.
--	--	---

3.2. Спецификация общих компетенций

Шифр	Наименование компетенции	Показатели сформированности	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и</p>

		<p>решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</p>	<p>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</p>	<p>ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой</p>

	и личностное развитие	профессии (специальности.) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и	документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 8	Использовать средства физической	Сохранение и укрепление здоровья посредством	Использовать физкультурно-оздоровительную	Роль физической культуры в общекультурном,

	культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной

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

3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы

3.3.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действия	Умения	Знания
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, рационального размещения 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности кондитерской продукции

			<p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>оборудования на рабочем месте повара; -разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>-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.</p>
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-	МДК 01.02. Процессы	60	Контроль безопасной эксплуатации	- контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с	- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в

07	приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф; - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать,	- методы обработки экзотических и редких видов сырья; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов -формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья

				<p>осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</p>	
			<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>- Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации</p>	<p>-Способы упаковки, складирования;</p> <p>-условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>-правила утилизации отходов</p>

				непищевых отходов	
			Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки 	<ul style="list-style-type: none"> -Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
			Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы

			<p>блюдо с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть техниками, контролировать применение техник: - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; 	<p>приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
--	--	--	---	--

				<ul style="list-style-type: none"> -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде 	
			<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; -технику порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных

				<p>порционировании (комплектовании);</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения 	полуфабрикатов
			<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -технику общения, ориентированную на потребителя
			<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области 	<ul style="list-style-type: none"> - Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

				<p>применения сложных, инновационных методов приготовления, технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>- квалификации поваров</p>	<p>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</p> <p>-принципы организации проработки рецептур.</p>
			<p>Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>	

				-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	
			Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 	<ul style="list-style-type: none"> -Правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам

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»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действия	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8 ОК 0.1, 0.4, 0.7	МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	36	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с 	<ul style="list-style-type: none"> -Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			<p>потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<p>производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки
			<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара 	
			<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать, 	

				<p>демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	<p>понимания персоналом своей ответственности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов; - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов,
--	--	--	--	--	--

					полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
ПК 2.2- 2.7 ОК 0.1, 0.4, 0.7	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	180	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	-Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для	- Ассортимент, рецептуру, характеристику, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного

			<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>приготовления горячей кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; 	<p>производства и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов
--	--	--	--	--	---

			<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; - Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию. - Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий 	<p>пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - Техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила разогревания
--	--	--	--	--	--

			<p>Поиск, выбор и</p>	<p>потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе - Проводить анализ концепции, 	<p>охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное
--	--	--	-----------------------	---	---

			<p>использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции</p> <p>Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ возможностей организации питания в области: <ul style="list-style-type: none"> - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров -Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом 	<p>оборудование и способы его применения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
--	--	--	--	--	---

			Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья <p>-Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству. 	
--	--	--	---	---	--

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»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действия	Умения	Знания
ПК 3.1-3.7 ОК 0.1, 0.4, 0.7	МДК 03.01. Организация	36	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в	- Оценивать наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить	- Требования охраны труда, пожарной безопасности,

	<p>процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>		<p>соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p>- Распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p> <p>- Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>	<p>техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в</p>
--	---	--	---	---	--

				<ul style="list-style-type: none"> -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 	<p>области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы
--	--	--	--	---	--

					<p>хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
ПК 3.2-3.7 ОК 0.1, 0.4, 0.7	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	78	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты сочетания основных продуктов с другими

				<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной 	<p>ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;
--	--	--	--	--	--

			<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закупки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок -Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи сложной холодной кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных 	<ul style="list-style-type: none"> - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства - Техника порционирования, варианты оформления сложной холодной кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; -температура подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения холодной кулинарной
--	--	--	--	--	---

			<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодной кулинарной</p>	<p>изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость холодной кулинарной продукции; - вести учет реализованной холодной кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе - Проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, 	<p>продукции сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила маркирования упакованной холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя <p>- Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</p>
--	--	--	---	---	--

			<p>продукции</p> <p>Разработка, адаптация рецептур холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>-проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов, квалификации поваров</p> <p>-Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового</p>	<p>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</p> <p>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</p> <p>-принципы организации проработки рецептур;</p> <p>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</p> <p>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.</p>
--	--	--	---	--	---

				блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры	
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 4.1-4.6 ОК 0.1, 0.4, 0.7	МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- Оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов -Распределять 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	-Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами -Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

			<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p> <ul style="list-style-type: none"> -Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря. 	
ПК 4.2-4.6 ОК 0.1, 0.4, 0.7	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации	78	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности	<ul style="list-style-type: none"> -Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, 	-Ассортимент, рецептура, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного

	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<p>пищевых продуктов</p> <p>Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач</p>	<p>напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента -Организовывать контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих десертов, напитков; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков; - организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - 	<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции,
--	---	--	--	--	---

			<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе - Проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, 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, технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов, квалификации 	<p>коррекции цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства - Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для
--	--	--	---	---	---

			<p>Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>поваров .</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья -Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; 	<p>подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы сервировки и способы подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -температура подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента <p>требования к безопасности хранения холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--	--	---	--

				- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству.	
--	--	--	--	--	--

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»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действия	Умения	Знания
ПК 5.1.-5.6. ОК 0.1, 0.4, 0.7	МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>-Оценить наличие ресурсов;</p> <p>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p>-Распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснить правила и продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- продемонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте</p>	<p>-Требования охраны труда пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>-важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного</p>

			<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>-Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p>
ПК 5.2.-5.5. ОК 0.1, 0.4, 0.7	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	322	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>-распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>-контролировать, проводить</p>	<p>- Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов</p> <p>-ассортимент, рецептура, пищевая ценность, требования к качеству;</p> <p>-методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных</p>

				<p>взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
			<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение 	<ul style="list-style-type: none"> -Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов

				правил утилизации непищевых отходов	
			Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>-Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>-контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;</p> <p>-доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до</p>	<p>-Методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p>

				<p>определенной консистенции; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
			<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального</p>	<p>-Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных</p>

				<p>использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования 	<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток
			<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> -Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
			<p>Подготовка, уборка рабочего места повара</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирать, рационально размещать на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и

			<p>при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -соблюдать правила мытья и 	<p>производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ на различных участках кондитерского цеха; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и
--	--	--	---	--	---

				<p>стерилизации кондитерских мешков;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>кухонной посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p>
			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;</p> <p>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>-Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных,</p>	<p>- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных</p>	

			мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий	
			Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> -Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
			Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> -Проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области 	<ul style="list-style-type: none"> - Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка,

				<p>применения сложных, инновационных методов приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов, квалификации поваров 	<p>жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами: ароматическими, красящими веществами; - принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по её результатам
			<p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья 	
			<p>Ведение расчетов,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать количество сырья, 	

			оформление и презентация результатов проработки	<p>продуктов, массу полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 	
--	--	--	---	---	--

ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действия	Умения	Знания
ПК 6.1-6.3	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	<ul style="list-style-type: none"> - Текущее планирование деятельности подчиненного персонала; - расчет основных производственных показателей; -координация с другими подразделениями, службами; -проверка уровня обеспеченности ресурсами; -заказ и получение продуктов, материалов на 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент кулинарной и кондитерской 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; принципы

			<p>кухню/кондитерский цех организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль хранения и обеспечение сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов. - 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. 	<p>продукции в зависимости от изменения спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; - планировать работу подчиненного персонала; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию, в т.ч. и в электронном виде; -организовывать документооборот 	<p>организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; -методы контроля возможных хищений запасов; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -правила составления калькуляции стоимости;
--	--	--	---	---	--

					<ul style="list-style-type: none"> -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; -процедуры и правила инвентаризации запасов
			<p>Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала.</p> <p>Контроль качества выполнения работ.</p> <p>Организация текущей деятельности.</p> <p>Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей.</p> <p>Инструктирование, обучение на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определять объекты, периодичность и формы контроля; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -организовывать рабочие места различных зон кухни; -организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативно-правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы контроля и оценки качества работ исполнителей; -способы и формы инструктирования персонала; -методы контроля возможных хищений запасов

ПМ 07 «Выполнение работ по профессии 33.011 Повар»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действия	Умения	Знания
ПК. 7.1-7.7 ОК .01-04, 07	МДК. 07.01 Технология выполнения работ по профессии "Повар"	182	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	<ul style="list-style-type: none"> - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. -Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. -Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты. -Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. -Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. -Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение и производственный инвентарь, инструменты в 	<ul style="list-style-type: none"> -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 правки кухонных ножей -Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. -Регламенты, стандарты, в том числе Система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовление,

				<p>соответствии со стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании 	<p>подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.
			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. - Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты. - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 	<ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты 	
			<p>Подготовка основных продуктов и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, подбирать в соответствии с 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных

			<p>дополнительных ингредиентов</p>	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовывать их хранение до момента использования. -Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. -Взвешивать, измерять продукты входящие в Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. -Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. -Состав бульонов, отваров холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. -Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. 	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. -Состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. -Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. -Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, отваров бульонов, холодных и горячих супов - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. -Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
--	--	--	------------------------------------	--	---

				<p>супов. -Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов</p>	
			<p>Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. -Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. -Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. -Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов. -Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. - Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции. - Владеть техниками, приемами 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. -Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов. -Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. -Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

				<p>приготовления холодных и горячих супов.</p> <p>-Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>-Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>-Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>-Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
			<p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов</p>	<p>- Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров,</p>	<p>- Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p> <p>-Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,</p>

				<p>супов на раздаче.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). - Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые 	<p>прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов. - Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов. - Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов. - Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток
--	--	--	--	--	--

				горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования	
			Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов. - Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче. - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы. - Правила общения с потребителями. - Базовый словарный запас на иностранном языке. - Техника общения, ориентированная на потребителя
			Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Организовывать их хранение до момента использования. - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

				<p>в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов. -Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов 	
			<p>Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. -Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. -Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. -Определять степень готовности соусов. -Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Температурный режим и правила приготовления горячих соусов. -Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. -Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

				<ul style="list-style-type: none"> - Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости. - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду 	
			Хранение, отпуск горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском. - Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче. - Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи. - Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Методы сервировки и подачи

				<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании). - Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранить свежеприготовленные охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования 	<p>горячих соусов. Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. - Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов. - Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов. - Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток
			<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость горячих соусов. - Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на горячие соусы. - Правила торговли. - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. - Правила общения с

				<ul style="list-style-type: none"> -Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. -Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>потребителями.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Базовый словарный запас на иностранном языке. -Техника общения, ориентированная на потребителя
			<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. -Взвешивать, измерять продукты входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, других продуктов в соответствии с рецептурой. -Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -Оформлять заявки на 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. -Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, из различного сырья. -Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. -Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

				продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров	
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры последовательности приготовления, особенностей заказа. - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. - Определять степень готовности блюд. - Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий. - Подбирать гарниры, соусы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Температурный режим и правила приготовления горячих блюд. - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий. - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

				<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. 	
			<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров на раздаче. -Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. -Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров при их порционировании (комплектовании). -Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, для подачи; -Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий. - Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных. -Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий. -Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий

				<p>пищевых продуктов;</p> <p>-Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>-Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования</p>	
			<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.</p> <p>-Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>-Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>-Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий.</p> <p>-Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, гарниры.</p> <p>-Правила общения с потребителями.</p> <p>-Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>-Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
			<p>Подготовка, уборка рабочего места повара</p>	<p>- Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций,</p>	<p>- Требования охраны труда, пожарной безопасности и</p>

			<p>при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>-Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>-Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>-Мыть вручную и посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>-Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p>	<p>производственной санитарии в организации питания.</p> <p>-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>-Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>-Требования к личной гигиене персонала.</p>
--	--	--	---	---	---

				<p>-Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>- Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. -Правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. -Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. -Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. -Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
			<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>-Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления</p>	<p>- Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении</p>

				<p>холодных блюд и закусок; -оценивать качество холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>холодных блюд и закусок; -последовательность выполнения технологических операций требования к качеству холодных блюд и закусок; - подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. - правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, -температурный режим хранения.</p>
			<p>Приготовление бутербродов, канапе, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. -Соблюдать температурный и временной режим процессов</p>	<p>- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. -Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. -Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>

				<p>приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. -Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. -Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. - Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. -Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. -Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену(чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие 	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. -Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй
--	--	--	--	--	---

				<p>ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).</p> <p>-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>-Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>-Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
			<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов</p>	<p>- Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>-Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>-Упаковывать, осуществлять</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>-Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>- Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых</p>

				<p>маркировку, упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>-Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p> <p>-Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов</p>	<p>продуктов.</p> <p>-Требования охраны труда, пожарной безопасности, электробезопасности в организации питания.</p>
			<p>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов с соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p> <p>-Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные</p>	<p>- Техника порционирования ,варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>-Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>-Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>-Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- Правила маркирования</p>

				<p>изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования 	<p>упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>
			<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Правила общения с потребителями. - Базовый словарный запас на иностранном языке. - Техника общения, ориентированная на потребителя
			<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

				<p>чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. -Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. -Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. -Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. -Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов 	<p>посуды и правила ухода за ними.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. -Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. -Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. -Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. -Требования к личной гигиене персонала. - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
			Подготовка основных продуктов и дополнительных	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			ингредиентов	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовывать их хранение до момента использования. - Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов 	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. - Правила составления заявки на склад
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и

			<p>ассортимента</p>	<p>десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. -Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов. -Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. -Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. -Подбирать гарниры, соусы. -Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. -Осуществлять взаимозаменяемость продуктов 	<p>горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. -Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. -Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.
--	--	--	---------------------	--	--

				<p>в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>-Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>-Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>-Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>-Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ, инструменты, посуду</p>	
			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с</p>	<p>- Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков.</p> <p>-Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>- Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>-Правила поведения, степень ответственности за</p>

			прилавка / раздачи	<ul style="list-style-type: none"> -Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. -Консультировать потребителей, заказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. -Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> правильность расчетов с потребителями. -Правила общения с потребителями. -Базовый словарный запас на иностранном языке. -Техника общения, ориентированная на потребителя
			Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. -Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. -Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. -Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. -Определять степень готовности холодных и горячих напитков. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. -Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков. - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков. -Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

				<ul style="list-style-type: none"> - Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. - Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости. - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду 	<p>-Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
			Ведение расчетов с потребителями при	Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.	- Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на

			<p>отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Вести учет реализованных холодных и горячих напитков. - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. - Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. - Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>день принятия платежей.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила торговли. - Виды оплаты по платежам. - Виды, характеристика контрольно-кассовых машин. - Виды, правила осуществления кассовых операций. - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. - Правила общения с потребителями. - Базовый словарный запас на иностранном языке. - Техника общения, ориентированная на потребителя
			<p>Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать рабочее место оборудование, инвентарь, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	<ul style="list-style-type: none"> - Безопасность производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

				<ul style="list-style-type: none"> -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; -соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов 	<ul style="list-style-type: none"> -организация работ в кондитерском цехе; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов -виды, назначение упаковочных материалов, -способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных
--	--	--	--	---	--

					<p>кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
			<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение 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;</p>	<p>- Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>

				<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
			Приготовление отделочных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов; -готовить желе; -хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; -нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать 	<ul style="list-style-type: none"> - Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; -органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

				<p>фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>-варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>-уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>-готовить жженный сахар;</p> <p>-готовить посыпки;</p> <p>-готовить помаду, глазури;</p> <p>-готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-определять степень готовности отделочных полуфабрикатов, доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
			<p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- Комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>-подготавливать продукты;</p> <p>-замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным</p>	<p>- Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</p>

				<p>способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, фарши; -подготавливать отделочные полуфабрикаты; -прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; -проводить оформление хлебобулочных изделий; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
			<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> -Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос

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

ПМ 08 «Выполнение работ по профессии 33.010 Кондитер»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действия	Умения	Знания
ПК. 8.1-8.5 ОК .01-04, 0	МДК. 08.01 Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	134	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места; - подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - ведение расчетов с потребителями 	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения 	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение упаковочных материалов; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
			<ul style="list-style-type: none"> Оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству и 	<ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов - последовательность выполнения технологических операций, современные методы,

			хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
			Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты; -организовывать их хранение 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;	- Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; -виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -характеристика региональных

				<p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки.</p>	<p>видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
			<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе;</p> <p>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки;</p> <p>-нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным</p>	<p>- Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>

				<p>песком до загустения;</p> <p>-варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>-варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>-уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>-готовить жженный сахар; готовить посыпки;</p> <p>-готовить помаду, глазури;</p> <p>-готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	
			Хранение отделочных полуфабрикатов	<p>- Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>-хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой</p>	<p>- Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>-требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>

				<p>продукции;</p> <p>-организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	
			<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>- Ассортимент, характеристика правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
			<p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- Выбирать, применять комбинировать различные способы хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа</p>	<p>- Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания,</p>

			<p>питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты;</p> <p>-замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, фарши;</p> <p>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
		Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	<p>- Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	<p>- Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения</p>

			ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба. 	<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

				<ul style="list-style-type: none"> -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; - базовый словарный запас иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя.
			<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; -готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно 	<ul style="list-style-type: none"> - Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.

				использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
			Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - Техника комплектования, складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам;

			<p>прилавка/раздачи.</p>	<p>оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>
			<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; -готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливать начинки,</p>	<p>- Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; -органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; -нормы, правила</p>

				<p>крема, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	взаимозаменяемости продуктов.
			<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>	<p>-Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
			Ведение расчетов с	-Рассчитывать стоимость, вести	- Ассортимент и цены на

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

3.3.4. Конкретизированные требования к общепрофессиональным дисциплинам

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знания
ПК 1.1-1.5 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-7,9,1	ОП. 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	<ul style="list-style-type: none"> – Использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические 	<ul style="list-style-type: none"> - Основные понятия и термины микробиологии; -классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

			<p>исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 	<ul style="list-style-type: none"> – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии;
--	--	--	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7,9,10	ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	<ul style="list-style-type: none"> – Определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления

				<p>расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.7 3.1-3.5 4.1-4.5 5.1-5.5 6.4 ОК 1-7, 9, 1</p>	<p>ОП.03. Техническое оснащение организаций питания</p>	64	<ul style="list-style-type: none"> – Определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – выявлять риски в области безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

			<p>работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – 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; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 	<ul style="list-style-type: none"> – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.
ПК 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 6.3, 6.4 ОК 1-11	ОП 04. Организация обслуживания	64	<ul style="list-style-type: none"> – Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям 	<ul style="list-style-type: none"> - Виды и классы организации общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток;

		<p>при оформлении заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подачи блюд и напитков разными способами; - расчеты с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять прием заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного 	<ul style="list-style-type: none"> - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню, - обслуживание массовых банкетных
--	--	--	--

			<p>подразделения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню; – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчетов. 	мероприятий и приемов
ПК 6.1-6.5 ОК 1-5, 7, 9-11	ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	116	<ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; 	<ul style="list-style-type: none"> - Понятия, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; -виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного

		<ul style="list-style-type: none"> – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного 	<p>бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
--	--	---	--

		<p>бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса. 	<ul style="list-style-type: none"> – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц; – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания; – количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
--	--	--	---

				<ul style="list-style-type: none">– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;– стили управления;– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;– правила делового общения в коллективе;– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;– понятие сегментация рынка;– методы проведения маркетинговых исследований;– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации
--	--	--	--	---

				питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
ПК 6.3-6.5 ОК 1-7, 9-11	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	128	– Использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	- Основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
ПК 6.1-6.3 ОК 1-7,9-11	ОП.07. Информационные технологии в профессиональной	94	-Пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора,	- Основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -

	деятельности		<p>размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>-использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>-обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>-применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>-осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>-методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>-основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>
<p>ПК1.1-1.5 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 6.3-6.5 ОК 1-7, 9-1</p>	ОП.08. Охрана труда	48	<p>- Выявить опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>- Системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств</p>

			<ul style="list-style-type: none"> -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	коллективной и индивидуальной защиты
ОК 1-11	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	68	<ul style="list-style-type: none"> -Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -пострадавшим оказывать первую помощь 	<ul style="list-style-type: none"> - Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.

3.3.5. Конкретизированные требования к математическим и естественнонаучным дисциплинам

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знания
ОК-1-7,9,10	ЕН.01 Химия	144	<ul style="list-style-type: none"> -Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; -использовать лабораторную посуду и оборудование; -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. 	<ul style="list-style-type: none"> -Основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; -окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии;

				<ul style="list-style-type: none"> -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории
ОК-1-7,9,10 ПК-1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 6.3	ЕН.02 Экологические основы природопользования	36	<ul style="list-style-type: none"> -Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> - Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

3.3.6. Конкретизированные требования к общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знания
ОК-1-7,9,10	ОГСЭ.01 Основы философии	48	<ul style="list-style-type: none"> - Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста 	<ul style="list-style-type: none"> - Основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и. ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.
ОК-1-7, 9, 10	ОГСЭ.02 История	48	<ul style="list-style-type: none"> -Анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); -различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; -устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; -представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и 	<ul style="list-style-type: none"> - Основные факты, процессы и явления характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; -периодизацию всемирной и отечественной истории; -современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; -особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; -основные исторические термины и даты

			<p>повседневной жизни для определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;</p> <p>-использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;</p> <p>-соотносить свои действия и поступки окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;</p> <p>-осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, конфессионального сообщества, гражданина России.</p>	
ОК-1-7, 9, 10	ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	<p>- Вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;</p> <p>-Составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование);</p> <p>-Вести деловую переписку на иностранном языке;</p> <p>-Составлять и оформлять рабочую документацию, характерную на иностранном языке;</p> <p>-Составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке;</p> <p>-Профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации;</p> <p>-Пользоваться современными</p>	<p>- Лексический и грамматический минимум, необходимый для овладения устными и письменными формами профессионального общения на иностранном языке;</p> <p>-Иностранный язык делового общения;</p> <p>-Правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем;</p> <p>-Речевую культуру общения по телефону;</p> <p>- Правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта);</p> <p>-Правила пользования специальными терминологическими словарями;</p> <p>- Правила пользования электронными словарями.</p>

			<p>компьютерными переводческими программами;</p> <p>-Делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на иностранный.</p>	
ОК-1-6, 8	ОГСЭ.04 Физическая культура	164	<p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>-технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;</p> <p>-проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения;</p> <p>-разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности.</p>	<p>– О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>– основы здорового образа жизни;</p> <p>– психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности;</p> <p>– способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью;</p> <p>– правила использования спортивного инвентаря и оборудования;</p> <p>– средства профессионально-прикладной физической подготовки.</p>
ОК-1-6, 9 ПК-1.3, 1.4, 2.3, 2.6-2.8, 3.3-3.6, 4.4, 4.5, 5.3-5.5	ОГСЭ.05 Психология общения	44	<p>- Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>-Взаимосвязь общения и деятельности;</p> <p>-цели, функции, виды и уровни общения;</p> <p>-роли и ролевые ожидания в общении;</p> <p>-виды социальных взаимодействий;</p> <p>-механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>- правила ведения беседы, убеждения;</p> <p>-этические принципы общения;</p> <p>- причины и способы разрешения конфликтов.</p>

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

4.1. Базисный учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах					Самостоятельная работа	Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики		
			Занятия по дисциплинам и МДК					
			Всего по УД/МДК	в том числе лабораторные и практические занятия	в том числе курсовой проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обязательная часть образовательной программы		2952	1728	864	32	1224	-	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	432	322			-	
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36	-			-	2
ОГСЭ.02	История	36	36	-			-	1
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	164	164			-	1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	164	158			-	1-3
ОГСЭ.05	Психология общения	32	32	-			-	3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	180	36			-	
ЕН.01	Химия	144	144	36			-	1-2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36	-			-	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	612	304			-	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	64	32			-	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	96	34			-	1
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	64	27			-	1

ОП.04	Организация обслуживания	64	64	34			-	2
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	96	42			-	1-2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	32	5			-	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	96	72			-	1-2
ОП.08	Охрана труда	32	32	10			-	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68	48			-	1
П.00	Профессиональный цикл	1728	504	202	32	1224¹	-	
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	68	20		144	-	1
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	8			-	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	12			-	1
УП. 01	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 01	Производственная практика	72				72	-	1
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	336	120	48	16	216	-	1
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	34	34	6			-	1

	ассортимента							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	86	42	16		-	1
УП. 02	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 02	Производственная практика	144				144	-	1
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	212	68	30		144	-	2
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	10			-	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	20			-	2
УП. 03	Учебная практика	36				36	-	2
ПП. 03	Производственная практика	108				108	-	2
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	176	68	30		108	-	3
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и	32	32	10			-	3

	горячих десертов, напитков сложного ассортимента							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	20			-	3
УП. 04	Учебная практика	36				36	-	3
ПП. 04	Производственная практика	72				72	-	3
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	264	84	32		180	-	2
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	12			-	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	52	20			-	2
УП. 05	Учебная практика	72				72	-	2
ПП. 05	Производственная практика	108				108	-	2
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	96	42	16	108	-	3
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	96	42	16		-	3
ПП. 06	Производственная практика	108				108	-	3

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	180				180	-	1-3
УП. 07	Учебная практика	72	-	-	-	72	-	1-3
ПП .07	Производственная практика	108	-	-	-	108	-	1-3
ПА	Промежуточная аттестация	-					-	1-3
Вариативная часть образовательной программы		1296					-	1-3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216					-	3
Итого:		4464						

4.2. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена. Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоения всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках (в т.ч. WSR) оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной специальности. Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.

4.3. Условия реализации образовательной программы

4.3.1. Требования к кадровому составу

Квалификация педагогических работников образовательной организации 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, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

4.3.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса

ОГБПОУ «Спасский политехникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом техникума специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность - 8093,7 кв. м.

Учебный процесс организован в одну смену. В составе используемых помещений имеются: 5 аудиторий для теоретических и практических занятий, две компьютерных аудиторий, лаборатория «Кулинария». Лаборатория оснащена оборудованием:

- мясорубка электрическая настольная;
- пароконвектомат ПКА-6-1/3;
- холодильник бытовой;
- электроплита ЭП-4ЖЩ;
- весы электронные;
- водонагреватель;
- миксер ручной;
- блендер ручной;
- кофемолка;
- фритюрница электрическая;
- кухонный комбайн;
- мармит;
- слайсер;
- микроволновая печь;
- пирометр;
- шкаф холодильный Бирюса-310 Е;
- шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF3L;
- фризер для мороженого GASTRORAG ICM-1518\$
- сифон для газирования;
- тестораскаточная машинка;
- посудомоечная машина.

Учебно-научная библиотека, актовый зал, спортивный, тренажерный зал, административные и служебные помещения.

Техникум располагает современной социальной инфраструктурой. Иногородние студенты обеспечены общежитием, общей площадью 1456,8 кв. м., на 140 мест. Проживание в комнатах по 2-4 человека.

Питание студентов организовано в столовой, общей площадью 748,8 кв.м. Общее количество посадочных мест 120.

Медицинское обслуживание студентов осуществляется штатным медицинским сотрудником, обслуживающим обучающихся в медицинском кабинете, находящихся в общежитии.

В распоряжении студентов находятся спортивные помещения, включающие спортивный, тренажерный зал, а также открытое плоскостное сооружение спортивного назначения (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).

С целью мультимедийного сопровождения учебного процесса в техникуме установлены: проекторы, мультимедийные экраны. В аудиториях, не оборудованных стационарным мультимедийным сопровождением, есть возможность применения переносных проекторов, ноутбуков, экранов. В образовательном учреждении выход в Интернет имеют все компьютеры.

Реализация учебного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в том числе в специализированных учебных кабинетах/лабораториях:

№ п/п	Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений
1	Кабинет химии
2	Кабинет русского языка и литературы
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности
4	Кабинет социально-экономических дисциплин
5	Кабинет физики
6	Кабинет математики
7	Кабинет специальных технологий
8	Кабинет организация производства предприятий общественного питания
9	Кабинет информационных технологий
10	Кабинет естествознания
11	Кабинет иностранного языка
12	Кабинет истории
13	Лаборатория «Кулинария»
14	Спортивный зал
15	Тренажерный зал
16	Теннисный зал
17	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
18	Стрелковый тир или место для стрельбы
19	Актный зал
20	Библиотека с читальным залом

Аудиторный фонд соответствует контингенту обучающихся, используется в соответствии с утвержденными расписаниями учебных занятий.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Согласно утвержденному графику и заключенным договорам, обучающиеся закрепляют полученные навыки и умения на предприятиях общественного питания г. Спасск-Рязанский и Спасского района:

ИП «Бурданов»;
 ИП «Митина»;
 ООО «Гурман»
 ООО «Оздоровительный комплекс Звездный»;
 «МУП Спасский хлебокомбинат» и др.

На базах практики обучающихся курируют специалисты с большим практическим опытом.

В условиях производства обучающиеся закрепляют полученные в учебном заведении теоретические знания и нарабатывают практические навыки (результат освоенных профессиональных компетенций).