

РАССМОТРЕНО  
на педагогическом совете  
Протокол № 3 от «24» января 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО СККИ

\_\_\_\_\_ Д.В. Аношина

Приказ № 18 од «24» января 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
среднего профессионального образования

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Квалификация:

Специалист

по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ- 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Составители:

Андреева Е.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО  
Антонова Т.В., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО  
Володина Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник СПО  
Волкова Н.В., преподаватель  
Галицкая О.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории  
Гурьянова Л.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник СПО  
Давыдова Т.Ю., мастер производственного обучения почётный работник НПО  
Дюева Е.В., преподаватель первой квалификационной категории  
Васина Е.А., преподаватель первой квалификационной категории  
Задорская Е.В., преподаватель первой квалификационной категории, почетный работник СПО  
Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, методист  
Матийко Н.В., мастер производственного обучения второй квалификационной категории  
Мороз Н.Г., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, отличник профтехобразования  
Перевозчикова Е.Г., преподаватель  
Петрова М.А., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник НПО  
Плеханова Е.А., преподаватель  
Ризина А.В., преподаватель, почетный работник НПО  
Садчикова С.С., преподаватель первой квалификационной категории  
Тараканова Е.И., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник НПО  
Уранова Е.В., зам.директора по УПР, преподаватель высшей квалификационной категории  
Свистунова А.А., преподаватель первой квалификационной категории  
Секерина Е.В., преподаватель высшей квалификационной категории  
Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории  
Улитина О.В., преподаватель высшей квалификационной категории  
Ушакова Н.А., преподаватель, почётный работник НПО  
Щедрина Т.И., преподаватель первой квалификационной категории, почётный работник НПО  
Шейко М.А., преподаватель высшей квалификационной категории  
Якунина Г.Н., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО

Согласована с работодателем:

ООО ПКФ «Волга-Астория»

Генеральный директор

А.В. Максимов

ГУПСО «Губернское»

Директор

Е.Л. Волошина

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Аннотация
- 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
- 1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО) по ППССЗ
- 1.4. Требования к поступающим на обучение
- 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации .....
- 1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям сочетаниям квалификаций по профессиям ПО.....
- 1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования.....
- 1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы .....

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 2.1. Перечень общих компетенции
- 2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПРОГРАММЫ

- 3.1. Спецификация профессиональных компетенций
- 3.2. Спецификация общих компетенций
- 3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы
  - 3.1.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям
  - 3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам
  - 3.3.3. Конкретизированные требования по математическим и естественно-научным дисциплинам
  - 3.3.4. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ

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

- 4.1. Учебный план
- 4.2. Календарный учебный график (для рабочих программ)
- 4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы
- 4.4. Условия реализации образовательной программы
  - 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ООП
  - 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса
- 4.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

### 5. ПРИЛОЖЕНИЯ

- 5.1.1. Рабочая программа по дисциплине ОУД.01 «Русский язык»
- 5.1.2. Рабочая программа по дисциплине ОУД.02 «Литература»
- 5.1.3. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 03 «Иностранный язык»
- 5.1.4. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»
- 5.1.5. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 05 «История»
- 5.1.6. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 06 «Физическая культура»
- 5.1.7. Рабочая программа по дисциплине ОУД.07«Основы безопасности

жизнедеятельности»

5.1.8. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 08 «Информатика»

5.1.9. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 09 «Физика»

5.1.10. Рабочая программа по дисциплине ОУД.10 «Химия»

5.1.11. Рабочая программа по дисциплине ОУД.11 «Обществознание (вкл. Экономику и право)»

5.1.12. Рабочая программа по дисциплине ОУД.12 «Биология»

5.1.13. Рабочая программа по дисциплине ОУД.13 «География»

Дополнительные дисциплины:

5.1.14. Рабочая программа по дисциплине УД.01/02 «Основы имиджологии»/ «Современный этикет»

5.1.15. Рабочая программка по дисциплине УД.03/04 «Творчество в профессиональной деятельности»/ «Искусство оформления кулинарной продукции»

5.4. Программы дисциплин обще гуманитарного и социально-экономического циклов

5.4.1. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии

5.4.2. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.02 История

5.4.3. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык

5.4.4. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ. 04 Физическая культура

5.4.5. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.05 Психология общения

5.4.6. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

5.5. Программы математического и общего естественнонаучного цикла

5.5.1.Рабочая программа по дисциплине ЕН.01 «Математика»

5.5.2.Рабочая программа по дисциплине ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

5.5.3. Рабочая программа по дисциплине ЕН.03 «Химия»

5.6. Программы дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Программы общепрофессиональных дисциплин:

5.6.1. Рабочая программа ОП.01 «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена в пищевом производстве»

5.6.2. Рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

5.6.3. Рабочая программа по дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

5.6.4.Рабочая программа по дисциплине ОП.04 «Организация обслуживания»

5.6.5.Рабочая программа по дисциплине ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг»

5.6.6. Рабочая программа по дисциплине ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

5.6.7. Рабочая программа по дисциплине ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

5.6.8. Рабочая программа по дисциплине ОП.08 «Охрана труда»

5.6.9. Рабочая программа по дисциплине ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

5.6.10. Рабочая программа по дисциплине ОП.10 «Метрология и стандартизация»

5.6.11. Рабочая программа по дисциплине ОП.11 «Документационное обеспечение профессиональной деятельности»

5.6.12. Рабочая программа по дисциплине ОП.12 «Сервисная

деятельность»

5.6.13. Рабочая программа по дисциплине ОП.13 «Управление персоналом»

5.6.14. Рабочая программа по дисциплине ОП.14 «Анализ финансово-хозяйственной деятельности»

5.6.15. Рабочая программа по дисциплине ОП.15 «Товароведение продовольственных товаров»

5.6.16. Рабочая программа по дисциплине ОП.16 «Технология приготовления блюд национальной кухни»

Программы профессиональных модулей:

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

5.6.18. Рабочая программа 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»

5.6.19. Рабочая программа ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления. Оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

5.6.20. Рабочая программа 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»

5.6.21. Рабочая программа 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»

5.6.22. Рабочая программа по учебной практике

5.6.23 Рабочая программа по производственной практике

5.6.24. Рабочая программа по государственной итоговой аттестации

5.6.25. Методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Аннотация

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ООП СПО) составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных:

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

ООП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке ООП СПО учтены требования международных стандартов к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia (далее – WSR).

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, указанных в ФГОС СПО, и к выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО.

Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

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

Установленные в спецификациях результаты обучения в виде действий, умений и знаний, включают все требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 4-ого и 5-ого уровней квалификации, а также требования международных стандартов.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции.

Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа), демонстрационный экзамен по усмотрению образовательной организации включается в выпускную квалификационную работу.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии со спецификациями результатов обучения, требованиями профессиональных стандартов, требованиями международных стандартов.

### *Задачи программы:*

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

## 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

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

*Объектами профессиональной деятельности* выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*Возможные наименования должностей выпускников* по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

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

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

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

*Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:*

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

быть физически выносливым; иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение; иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;

иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

использовать в работе информационно-коммуникационные технологии. Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 .02.15 Поварское и кондитерское дело, *могут продолжить обучение:*

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания или 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и получить квалификацию для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к ФГОС СПО;

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

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

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

*Возможны соответствующие профили* в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда:

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

2 области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;

3 области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов и др.);

4 области приготовления горячих напитков (барриста);

5 области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;

6 области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.3. Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют: -Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС)

по специальности среднего профессионального образования(СПО):

Код	Наименование
43.02.15	Поварское и кондитерское дело



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

-Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

Профессиональные стандарты:

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

#### 1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее

образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

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

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

#### 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

На базе	Наименование квалификаций по образованию <i>+ по типам программ(для специальностей)</i>	Сроки
среднего общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основного общего образования		3 года 10 месяцев

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

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО) / Сочетание профессий (для профессий СПО)			
	<i>Квалификации для специальностей берется из Перечня специальностей СПО/</i>			

	<i>Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО</i>			
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Повар, кондитер			
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	Повар, кондитер			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Повар, кондитер			
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кондитер, пекарь			
Организация и ведение процессов приготовления,	Кондитер, пекарь			

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Повар, кондитер, пекарь			
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар, кондитер, пекарь			

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

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

Срок освоения программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение	39 нед
(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

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

1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы

ООП распределяет обязательную часть – не более 70% *(по специальности)* (80% *(по профессии)*) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы в соответствии с ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов. *Вариативная часть составляет 1296 часов.*

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

### 2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

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

### 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:</b>
ПК 1.1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 2</b>	<b>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</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 3 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</b>	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 4 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</b>	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

### 3. КОНКРЕТИЗИРОВАННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОСВОЕНИЯ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОГРАММ

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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

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

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

ВД 1.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- 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	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина.
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснить	- методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. - методы контроля качества	<u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка,

	<p>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>приготовления продукции на предприятиях питания.</p> <p>-основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства</p> <p>-важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>	<p>привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из</p>
<p>Организация 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;</p> <p>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и 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>нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа,</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</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>	<p>лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p>
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>-осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</p>	<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>	<p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>

		готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей и их назначение	
--	--	---	--

## Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные, электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки. <u>Механическое оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбчистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж
обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; - проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям; - определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки; - производить обработку	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,	

	<p>регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>-владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</li> </ul>	<p>продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p>	<p>передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет  рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи</p> <p>расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки</p>
упаковка, складирование	-контролировать складирование	правила, условия, сроки хранения	силиконовые

неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшего использованию с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</li> <li>-осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;</li> <li>-контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</li> <li>- контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</li> <li>-безопасно использовать оборудование для упаковки</li> </ul>	<p>пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>	
хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи			

### Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление	-готовить	-ассортимент,	Участок для

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказом</p>	<p>полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p>	<p>рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом;</p> <p>- современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и 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>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>приготовления полуфабрикатов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол</p>
--	--	--	--

	<p>-владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p>		<p>производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок,</p>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>-выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>-эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>-обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>	<p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям</p>	<p>мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбчистка ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,</p>

	-применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	перчатки силиконовые
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	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	правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;	Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

#### Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов	- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; -проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного	-наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов,	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	<p>бизнеса;  -проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;  - использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;  - технического оснащения,  - квалификации поваров</p>	<p>консервирование и прочее;  - новые методы приготовления полуфабрикатов;  - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов;  -принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами;  -принципы подбора пряностей и приправ;  -варианты сочетаемости</p>	
<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката;  - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;  -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  - комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать проработку</p>	<p>различных пряностей и приправ с основными продуктами;  -принципы организации проработки рецептур</p>	<p>Учебная кухня ресторана, зона по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>



	продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; - анализировать разработанную рецептуру; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа		
Расчет			

**ВД 2.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Спецификация 2.1.**

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u>
распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого

	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> </ul>	<p>сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<p>измельчения (продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с взбивания, <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и</p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</li> <li>- нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>сложного ассортимента;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих</li> </ul>	<p>вопросов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с взбивания, <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и</p>
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение</li> </ul>	<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</li> <li>- нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>сложного ассортимента;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих</li> </ul>	<p>вопросов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с взбивания, <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и</p>

	<p>требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья;</p> <p>-правила оформления заявок на склад;</p> <p>-виды, назначение и правила</p>	<p>транспортировки, термобоксы</p> <p>набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры</p>
--	---	--	---

		эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;	одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
--	--	---	---

## Спецификация 2.2

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований безопасности пищевых продуктов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	- ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству супов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента, - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов - пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов	Зона приготовления горячих супов: <u>весоизмерительно</u> <u>е оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с взбивания,

	сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента		<u>оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для
приготовление супов сложного ассортимента	-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить концентрированный бульон (консоме); - варить суп-гуляш; - осветлять бульоны различными методами; - смешивать и доводить до готовности ингредиенты супа; - протирать основные продукты и ингредиенты супа в пюреобразную массу; - проваривать и доводить до нужной консистенции супы-пюре; - заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом; - томить овощные супы с крупами в горшочках; - готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы; - определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества - определять органолептическим способом правильность	- примерные нормы выхода сложных супов. - методы приготовления сложных супов, способы их комбинирования, - температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов. - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.	

	приготовления сложных супов и их готовность для подачи		разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов
организация хранения, отпуска супов сложной технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> <li>• выдерживать температуру подачи сложных супов;</li> <li>• хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> </li> <li>-охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>-техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос сложных супов;</p> <p>-методы сервировки и подачи супов, в том числе региональных;</p> <p>-температура подачи супов, в том числе региональных;</p> <p>- правила разогревания сложных супов;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>-правила маркирования упакованных супов, ---правила заполнения этикеток</p>	<p>сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации:</p> <p>тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши.</p>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями	<p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату</p>	<p>ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика</p>	

при отпуске продукции с прилавка/раздачи и	наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

### Спецификация 2.3

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</li> <li>- правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента,</li> <li>- основные</li> </ul>	<p>Зона приготовления горячих соусов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p>

	<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления горячих соусов</p>		
<p>приготовление соусных полуфабрикатов</p>	<p>-пассеровать овощи, томатные продукты, муку;</p> <p>-подпекать овощи без жира;</p> <p>-применять различные методы разведения мучной пассеровки;</p> <p>- нагревать и перемешивать на водяной бане яично-масляную смесь до загустения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• растирать яйца и яичные желтки с добавлением жидкости и других ингредиентов;</li> </ul> <p>- уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ;</p> <p>- готовить лезоны;</p> <p>-готовить концентрированные бульоны;</p> <p>-готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>-охлаждать,</p> <p>- обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>критерии оценки качества заготовок для соусов,</p> <p>– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.</p> <p>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов.</p> <p>б. -правила , композиции горячих соусов.</p> <p>– коррекция цветовых оттенков,</p> <p>– варианты пищевых комбинирован ия различных способов приготовления горячих соусов.</p> <p>– виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при:</p>	<p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания,</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная конвекционная микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности</u></p> <p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты,</u></p>
<p>приготовление горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру,</p>		



	<p>выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>-закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>-соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</p> <p>-рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять органолептическими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов,</li> <li>- определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами</li> </ul>	<p>приготовлении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности.</li> <li>- правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</li> <li>- основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.</li> </ul>	<p><u>кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p>
хранение соусов, порционировани	- обеспечивать правильный		

е соусов на раздаче	<p>температурный режим при подаче горячих соусов,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов,</li> <li>- разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры,</li> <li>- эстетично упаковывать соусы для транспортирования</li> </ul>		<p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>тарелки глубокие,</li> <li>тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники,</li> </ul>
---------------------	---	--	---

#### Спецификация 2.4

<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
подготовка	- контролировать наличие,	- правила выбора,	Зона

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные и экзотические продукты для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, -правила сочетаемости, взаимозаменяемост и сырья; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - характеристика региональных видов сырья, экзотических продуктов; - нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов</p>	<p>приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор</p>
<p>приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов</p>	<p>- -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных, – правила выбора,</p>	<p>кухонный, привод универсальный <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок, сковорода, гриль</p>

	<p>наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>бланшировать артишоки;</i></li> <li>○ <i>варить овощи в вакууме;</i></li> <li>○ <i>припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости;</i></li> <li>○ <i>протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами;</i></li> <li>○ <i>взбивать горячую овощную массу;</i></li> <li>○ <i>отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки;</i></li> <li>○ <i>варить на пару фаршированные овощи;</i></li> <li>○ <i>формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из</i></li> </ul>	<p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов,</p> <p>- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов.</li> <li>• температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов.</li> <li>• техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических, -методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: <i>овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порая фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков</i></li> </ul>	<p>электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных</p>
--	---	---	--

	<p><i>овощной массы;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ жарить овощи в воке;</li> <li>○ жарить овощи в жидком тесте во фритюре;</li> <li>○ варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей;</li> <li>○ готовить овощные рулеты;</li> <li>○ томить овощи в горшочке;</li> <li>○ производить холодное и горячее копчение овощей;</li> <li>○ готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции;</li> <li>○ затягивать блюда из овощей и грибов сливками;</li> <li>○ комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов</li> <li>○ определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их</li> </ul>	<p><i>фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически е способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов,</li> </ul>	<p>досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо</p>
--	--	--	--

	<p>вкусовые качества; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>		<p>прямоугольное, соусники. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения,</p>	

		<p>замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ,</p> <p>правила заполнения этикеток</p>	
<p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий,</li> <li>• методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа,</li> </ul>	

	<p>особенностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества;</li> <li>-доводить до вкуса, нужной консистенции;</li> <li>-рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования.</li> <li>• основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий различных народов мира.</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	
<p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять</li> </ul>		



ассортимента	<p>сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- разогреть сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>		
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи и</p>	<p>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p>	<p>- ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p>	

	безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	--	--

### Спецификация 2.5

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый

	<p>ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом заказа;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов;</p>	<p>прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование</u></p>
<p>приготовление сложных горячих блюд из яиц,</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</p> <p>- готовить на пару;</p> <p>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;</p>	<p>-ассортимент, рецептуры, методы приготовления , характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц,</p> <p>- правила их выбора с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,</p> <p>-кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной</p>	<p>, конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить</li> <li>- фаршировать, запекать;</li> <li>-определять степень готовности блюд из яиц;</li> <li>-доводить до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы, правила взаимозаменяемост и свежих яиц и яичного порошка</li> </ul>	<p><u>для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование</u></p> <p>: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p>
<p>приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изменять рецептуру, выход порции блюд из творога, сыра сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, региональными особенностями;</li> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>• нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере;</li> <li>• жарить сыр основным способом;</li> <li>• взбивать измельченный сыр в сырную массу;</li> <li>• формовать из сырной массы шарики;</li> <li>• панировать и жарить во фритюре шарики из</li> </ul>	<p>– ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству блюд из творога , сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию,</li> <li>• классификацию творога по содержанию жира,</li> <li>• основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров,</li> <li>• требования к качеству различных видов сыров, творога,</li> <li>• правила хранения различных видов сыров и творога,</li> <li>• традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром,</li> </ul>	<p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей,</p>

	<p>сырной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• расплавлять сыр для приготовления жидкого фондю;</li> <li>• обмакивать в жидкое фондю из сыра гренки, овощи и грибы;</li> <li>• варить измельченный сыр на «водяной бане» с непрерывным помешиванием;</li> <li>• производить холодное и горячее копчение сыра; <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> <li>-определять степень готовности блюд из творога, сыра;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам,</li> <li>• основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира,</li> <li>• особенности приготовления блюд из творога, сыра,</li> <li>• варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-правила взаимозаменяемости и продуктов;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей.</li> </ul>	<p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>приготовление горячих блюд сложной технологии из муки</p>	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки в соответствии с заказом: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания,</p>	<p>-основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования к качеству основных продуктов и дополнительных</li> </ul>	

	<p>раскатывания/растягивания теста; формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• готовить мучные блюда из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшенной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы; курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками.</li> <li>• владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов, - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, - нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить</li> </ul>	<p>ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных,</li> <li>• методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом. • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности</li> </ul>	
--	--	---	--

после

	<p>предварительного отваривания изделий из теста;</p> <p>соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста,</li> </ul> <p>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>		
<p>Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра,</p>	

	<p>замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом</p>	<p>муки сложного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента,</p> <p>- правила заполнения этикеток</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- рассчитывать стоимость,</p> <p>- вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>- составлять отчет по платежам;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- ассортимент и цены на горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p>	



		- базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	--	--

### Спецификация 2.6

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с заказом; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления	- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, правила выбора -основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, -взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный

	горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		миксер. <u>Тепловое оборудование</u> : Плиты
приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания:</li> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	<p>электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок</p>

	<p>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>-припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>-жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>- комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов,</p> <p>-определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-доводить до вкуса;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>		<p>(деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок,</p> <p>термометр со щупом,</p> <p>мерный стакан,</p> <p>венчик, кисть силиконовая,</p> <p>миски (нержавеющая сталь),</p> <p>сито, шенуа,</p> <p>лопатки (металлические, силиконовые),</p> <p>половник,</p> <p>пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка»,</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p>
<p>хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>-проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом;</p> <p>- выдерживать температуру подачи</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного</p>	<p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода,</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,</p> <p>перчатки</p>

	<p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-правила разогревания, -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья ,</p> <p>- правила заполнения этикеток</p>	<p>силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keerreg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость,</p> <p>-вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать</p>	<p>-ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день,</p> <p>-принятия платежей;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за</p>	

	<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	--	--

### Спецификация 2.7

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи. кролика;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Зона приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),</p>

	-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		процессор кухонный, привод универсальный. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.
приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней	-традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и
	птицы, дичи, кролика,		транспортировки,

	<p>изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>		<p>термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для</p>
<p>хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия,</li> </ul>	<p>- техника порционирования, - варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного</p>	

	<p>закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования</p>	<p>пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
--	--	--	---



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

### Спецификация 2.8

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Поиск, выбор и использование	-проводить анализ профиля и концепции	-наиболее популярные в регионе	Персональные компьютеры по

<p>информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.  -проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  -проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, -использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров  Определение выхода порции форме, методу и способу обслуживания  Определение соответствия оформления способу подачи</p>	<p>традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов.  -новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;  -новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее;  -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд;  -принципы сочетаемости</p>	<p>количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>
<p>Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара,</p>	<p>основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;  -особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд;  -теория совместимости продуктов;  -теория кулинарного декора;</p>	<p><u>Учебная кухня ресторана:</u></p>

<p>потребителей</p>	<p>специй, приправ;  -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  -комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -подбирать соус и гарнир к блюду;  -организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда;  -определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;  -декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда;  -выбирать посуду для подачи блюда;  - анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо;  -изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p>	<p>-способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;  -художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;  -особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;  -принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;  -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;  -потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;  - принципы создания образа блюда;  - примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).  - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;  -примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;  - современная</p>	
---------------------	---	--	--

		<p>ресторанная посуда, назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы организации проработки рецептур;</li> <li>-влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;</li> <li>-современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</li> </ul>	
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на разработанное блюдо;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюда;</li> <li>- изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</li> <li>- проводить расчеты в программе excel;</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>-предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- системы ценообразования на блюда;</li> <li>-факторы, влияющие на цену блюд;</li> <li>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания;</li> <li>-методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рекомендации по оформлению рецептур блюд;</li> <li>- правила проведения расчетов в программе excel.</li> </ul>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>
Презентация новых	- представлять	- способы	Посуда для

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов	привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	<u>презентации:</u> Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.
Совершенствование рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	- анализировать спрос на новые блюда; - использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	

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

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания;	Зона приготовления холодных закусок: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u>

	<p>в соответствии с потребностями имеющимися условиями хранения;</p> <p>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>
<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- продемонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <p>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>

<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ на участке (в зоне) поприготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного</p>	<p><u>оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина</p>		
---	--	--	--

инвентаря и кухонной посуды;	посудомоечная. <u>Вспомогательное</u>		
	<p>стандартами 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</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>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p>	<p><u>оборудование:</u></p> <p>СТОЛ</p> <p>производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь,</u></p> <p><u>инструменты,</u></p> <p><u>кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных</p>
Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	<p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород</p>



			диаметром 24см,
32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для			
			пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

### Спецификация 3.2

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</li> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>	<p>Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых,</p>

	<p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p>		<p><u>Тепловое оборудование:</u>  микроволновая печь.  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стол производственный</p>
--	--	--	---

<p>приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания</p>	<p>выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>использовать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить соус майонез и его производные;</li> <li>- создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -</li> </ul>	<p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов</p>	<p>с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых</p>
	<p>рационально</p>	<p>безопасности хранения отдельных компонентов</p>	<p>для пищевых</p>

	<p>использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования</p>		<p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
--	--	--	---

<p>Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>-проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; -порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; -выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами</p>	<p>-техника порционирования, варианты подачи соусов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов; -методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; -температура подачи соусов; -правила хранения готовых соусов; -требования к безопасности хранения готовых соусов; -правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>	
---	--	--	--

### Спецификация 3.3

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>Зона холодного цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный,</p>

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -сочетать основные	приготовления салатов сложного ассортимента; виды,	шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый
--	---	---	--

	<p>продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента</p>	<p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для сушки листовых салатов</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p>
<p>приготовление салатов сложного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p>	<p>-методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными</p>	<p>с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна</p>
	<p>- прослаивать</p>	<p>основными</p>	

	<p>компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента;</p>	<p>продуктами, входящими в салат;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа</p>	<p>двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы  набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов),  подставка для разделочных досок,  мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),  сито, лопатки (силиконовые),  пинцет, щипцы кулинарные,  набор ножей «поварская тройка»,  мусат для заточки ножей,  корзины для органических и неорганических отходов  сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см;  гриль сковорода,  расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов  пакеты для вакуумного аппарата,</p>
<p>Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных</p>	<p>-контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -соблюдать выход при порционировании;  -выдерживать температуру подачи салатов;  -хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>-техника порционирования,  -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента;  -правила хранения салатов сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;  -правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>маркерровкой для каждой группы продуктов),  подставка для разделочных досок,  мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),  сито, лопатки (силиконовые),  пинцет, щипцы кулинарные,  набор ножей «поварская тройка»,  мусат для заточки ножей,  корзины для органических и неорганических отходов  сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см;  гриль сковорода,  расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов  пакеты для вакуумного аппарата,</p>
<p>ведение расчетов с</p>	<p>-рассчитывать</p>	<p>- ассортимент салатов сложного</p>	



<p>потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<p>стоимость, -вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимента на день, в том числе авторских, региональных, 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</p>	<p>контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
--	---	---	---

### Спецификация 3.4

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>Зона холодного цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный,</p>

	<p>продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна</p>
<p>приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-подбирать способы приготовления</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и</p>	<p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна</p>

	<p>бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения з овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</li> </ul>	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	<p>двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода,</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного</p>
--	--	---	--



РАССМОТРЕНО  
на педагогическом совете  
Протокол № 3 от «24» января 2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО  
«Саратовский колледж  
кулинарного искусства»

Д.В. Аношина  
Приказ № 18 од «24» января 2017 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
среднего профессионального образования  
базовая подготовка

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Квалификация: Специалист по поварскому  
и кондитерскому делу  
Форма обучения -очная  
Нормативный срок освоения - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный  
Начало подготовки 01.09.2017  
окончание подготовки 30.06.21

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Разделение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		4 курс		
					Всего занятий	в т.ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
						Лекций, уроков	лабораторные работы, практические занятия	Курсовые работы	17 нед	22 нед	15 нед +2 нед	14 нед +9 нед	16 нед +1 нед	18 нед +5 нед	12 нед +4 нед	6 нед +7 нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0/10/3</b>	<b>1763</b>	<b>359</b>	<b>1404</b>	<b>876</b>	<b>528</b>		<b>612</b>	<b>792</b>							
	<b>Общие дисциплины и дисциплины по выбору</b>	<b>0/8/3</b>	<b>1668</b>	<b>339</b>	<b>1329</b>	<b>827</b>	<b>502</b>		<b>612</b>	<b>717</b>							
ОУД.01	Русский язык	-;Э	98	20	78		78		39	39							
ОУД.02	Литература	-;ДЗ	147	30	117	39	78		58	59							
ОУД.03	Иностранный язык	-;ДЗ	147	30	117		117		51	66							
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-;Э	196	40	156	86	70		76	80							
ОУД.05	История	-;ДЗ	147	30	117	117			51	66							
ОУД.06	Физическая культура	3;3	147	30	117	2	115		51	66							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-;ДЗ	88	18	70		70		30	40							
ОУД.08	<b>Информатика</b>	-;ДЗ	125	25	100	40	60		40	60							
ОУД.09	Физика	-;ДЗ	121	24	97	79	18		48	49							
ОУД.10	<b>Химия</b>	-;Э	136	28	108	84	24		46	62							
ОУД.11	Обществознание (вкл.	-;ДЗ	136	28	108	108			54	54							

	экономику и право)																
ОУД.12	<b>Биология</b>	-; ДЗ	90	18	72	56	16		34	38							
ОУД.13	География	-; -	90	18	72	60	12		34	38							
	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>0/2/0</b>	<b>95</b>	<b>20</b>	<b>75</b>	<b>49</b>	<b>26</b>			<b>75</b>							
УД.01/ УД.02	Основы имиджологии/Современный этикет	-;ДЗ	49	10	39	39				39							
УД.03/ УД.04	Творчество в профессиональной деятельности/Искусство оформления кулинарной продукции	-;ДЗ	44	10	36	10	26			36							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>		<b>3667</b> +1008	<b>751</b>	<b>2916</b> +1008	<b>892</b>	<b>2024</b> +1008	<b>48</b>			<b>540</b> +72	<b>504</b> +324	<b>576</b> +36	<b>648</b> +252	<b>432</b> +144	<b>216</b> +252
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0/5/1</b>	<b>742</b>	<b>126</b>	<b>490</b>	<b>122</b>	<b>368</b>				<b>104</b>	<b>66</b>	<b>200</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>20</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-;-;-;ДЗ	60	12	48	48							48			
ОГСЭ.02	История	-;-;ДЗ	60	12	48	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-;-;ДЗ;- ;ДЗ;Э	205	41	164		164				36	44	34	20	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3;3;3;3;3; ДЗ	205	41	164	6	158				20	22	52	20	30	20
ОГСЭ.05	Психология общения	-;-;-;ДЗ	46	10	36	10	26						36			
ОГСЭ.06	<i>Русский язык и культура речи</i>	-;-;-;3	40	10	30	10	20						30			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2/0/1</b>	<b>284</b>	<b>58</b>	<b>226</b>	<b>80</b>	<b>146</b>				<b>108</b>	<b>118</b>				

ЕН.01	Математика	-;-;ДЗ	58	12	46	10	36					46					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-;-;ДЗ	46	10	36	14	22						36				
ЕН.03	Химия	-;-;-;Э	180	36	144	56	88					62	82				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	
П.00	Профессиональный цикл	2/16/15	2767 +1008	567	2200 +1008	690	1510 +1008	48				328 +72	320 +324	376 +36	608 +252	372 +144	196 +252
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2/11/2	1349	283	1066	340	726	32				112	92	248	294	234	86
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	-;-;ДЗ	85	17	68	24	44					20	20	28			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-;-;ДЗ	120	24	96	32	64							96			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-;-;-;Э	80	16	64	20	44					30	34				
ОП.04	Организация обслуживания	-;-;-;-;ДЗ	80	16	64	20	44								64		
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	-;-;-;-;-;ДЗ	120	24	96	30	66									50	46
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-;-;-;-;З	40	8	32	12	20								32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-;-;ДЗ	120	24	96	26	70								96		
ОП.08	Охрана труда	-;-;-;З	80	16	32	12	20					32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-;-;-;ДЗ	85	17	68	24	44					30	38				



ОП.10	Метрология и стандартизация	-; ; ; ; ДЗ	80	16	32	12	20						32			
ОП.11	Документационное обеспечение профессиональной деятельности	-; ; ; ; ; ДЗ	70	14	56	20	36								56	
ОП.12	Сервисная деятельность	-; ; ; ; ; ; ДЗ	75	15	60	18	42							20	40	
ОП.13	Управление персоналом	-; ; ; ; ; ДЗ	70	14	56	16	40							56		
ОП.14	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	-; ; ; ; ; ДЗ	65	13	52	14	38	16						52		
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	-; ; ; ; Э	123	25	98	30	68	16					46	52		
ОП.16	Технология приготовления блюд национальной кухни	-; ; ; ; Э	120	24	96	30	66						46	50		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/5/13</b>	<b>1418</b> +1008	<b>284</b>	<b>1134</b> +1008	<b>350</b>	<b>784</b> +1008	<b>16</b>			<b>216</b> +72	<b>228</b> +324	<b>128</b> +36	<b>314</b> +252	<b>138</b> +144	<b>110</b> +252
<b>ПМ.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>0/1/3</b> <b>(2+1Эк)</b>	<b>250</b> +144	<b>46</b>	<b>184</b> +144	<b>56</b>	<b>128</b> +144				<b>84</b> +36	<b>100</b> +108				
МДК. 01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-; ; Э	50	10	40	12	28				40					

МДК. 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-;-;Э	180	36	144	44	100				44	100				
<b>УП.ПМ.01</b> по освоению первичных профессиональных навыков по технологии приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ( <b>2 недели</b> )		-;-;ДЗ	72		72		72				36	36				
<b>ПП.ПМ.01</b> по освоению первичных профессиональных навыков по технологии приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ( <b>2 недели</b> )		-;-;ДЗ	72		72		72					72				
<b>ПМ.02</b>	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	<b>0/1/3 (2+1Эк)</b>	<b>325 +216</b>	<b>65</b>	<b>260 + 216</b>	<b>78</b>	<b>182 + 216</b>				<b>132 +36</b>	<b>128 +180</b>				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-;-;Э	50	10	40	12	28				40					
МДК.02.02	Процессы приготовления,	-;-;Э	275	55	220	66	154				92	128				

.	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента															
<b>УП.ПМ.02</b>	по освоению первичных профессиональных навыков технологии приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ( <b>2 недели</b> )	-;-;-ДЗ	72		72		72				36	36				
<b>ПП.ПМ.02</b>	по отработке первичных профессиональных навыков технологии приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ( <b>4 недели</b> )	-;-;-ДЗ	144		144		144					144				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>ПМ.03</b>	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	<b>0/1/3 (2+1Эк)</b>	<b>200 +144</b>	<b>40</b>	<b>160 +144</b>	<b>48</b>	<b>112 +144</b>						<b>100</b>	<b>60 +144</b>		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовка	-;-;-Э	50	10	40	12	28						40			

	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента															
МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-;-;-;-;Э	150	30	120	36	84						60	60		
<b>УП.ПМ.03</b> по освоению первичных профессиональных навыков технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции ( <b>1 неделя</b> )		-;-;-;-;ДЗ	36		36		36							36		
<b>ПП.ПМ.03</b> по отработке первичных профессиональных навыков технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции ( <b>3 недели</b> )		-;-;-;-;ДЗ	108		108		108							108		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>ПМ.04</b>	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	<b>0/1/3 (2+1Эк)</b>	<b>200 +108</b>	<b>40</b>	<b>160 + 108</b>	<b>48</b>	<b>112 +108</b>							<b>106</b>	<b>54 +108</b>	

	форм обслуживания															
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-;-;-;-;-;Э	50	10	40	12	28							40		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-;-;-;-;-;Э	150	30	120	36	84							66	54	
<b>УП.ПМ.04</b>	по освоению первичных профессиональных навыков технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ( <b>1 неделя</b> )	-;-;-;-;-;ДЗ	36		36		36								36	
<b>ПП.ПМ.04</b>	по отработке первичных профессиональных навыков технологии холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ( <b>2 недели</b> )	-;-;-;-;-;ДЗ	72		72		72								72	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>ПМ.05</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	<b>0/1/3 (2+1Эк)</b>	<b>248 +180</b>	<b>50</b>	<b>198 +180</b>	<b>60</b>	<b>138 +180</b>							<b>104</b>	<b>52 +36</b>	<b>42 +144</b>

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-;~;~;~;~;Э	50	10	40	12	28							40			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-;~;~;~;~;Э	198	40	158	48	110							64	52	42	
<b>УП.ПМ.05</b>	по освоению первичных профессиональных навыков технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента <b>(2 недели)</b>	-;~;~;~;~;ДЗ	72		72		72									36	36
<b>ПП.ПМ.05</b>	по отработке первичных профессиональных навыков технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента <b>(3 недели)</b>	-;~;~;~;~;ДЗ	108		108		108										108
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	
<b>ПМ.06</b>	Организация и контроль	<b>0/0/2</b>	<b>215</b>	<b>43</b>	<b>172</b>	<b>60</b>	<b>112</b>	<b>16</b>					<b>28</b>	<b>44</b>	<b>32</b>	<b>68</b>	

	текущей деятельности подчиненного персонала	(1+1Эк)	+108		+108		+108									+108
МДК.06.01	Управление деятельностью подчиненного персонала организации	Э	215	43	172	52	120	16					28	44	32	68
<b>ПП.ПМ.06</b>	по отработке первичных профессиональных навыков управления деятельностью подчиненного персонала организации ( <b>3 недели</b> )	ДЗ	108		108		108									108
<b>ПМ.07</b>	Выполнение работ по профессии «Повар»	0/1/1Эк	+108		+108		+108					+36	+36	+36		
<b>УП.ПМ.07</b>	по освоению первичных профессиональных навыков по профессии ( <b>3 недели</b> )	ДЗ	108		108		108					36	36	36		
<b>Всего</b>			<b>5430</b> +1008	<b>1110</b>	<b>4320</b> +1008	<b>1768</b>	<b>2552</b> +1008	<b>48</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>540</b> +72	<b>504</b> +324	<b>576</b> +36	<b>648</b> +252	<b>432</b> +144	<b>216</b> +252
<b>ПДП</b>	Преддипломная практика															4 нед
<b>ГИА</b>	Государственная итоговая аттестация															6 нед
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год</b> (по 4 часа на одного студента) <b>Государственная итоговая аттестация</b> Программа базовой подготовки: 1.1.Дипломная работа 1.2.Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели) 1.3.Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)					<b>всего</b>	Дисциплин и МДК (кол-во)	13	15	12	14	12	11	9	5		
						Учебной практики (час)	0	0	2/72	3/108	1/36	2/72	2/72	1/36		
						Производственная. практики/преддипломная практика (час)				6/216		3/108	2/72	6/216+144		
						Экзаменов (кол-во)	0	3	2	6	1	7	3	4		
						Дифф. зачетов (кол-во)	0	10	2	3	5	3	3	2		
						Зачетов (кол-во)	0	0	1	0	1	1	0	0		

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная	Производственная (по профилю специальности)	Производственная (преддипломная)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	33	5	6		1		11	52
III курс	29	3	3		2		10	51
IV курс	19	3	8	4	2	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 г. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемого в пределах ППССЗ.

Нормативные документы:

- Устав ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»;
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г. ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199( с изменениями и дополнениями);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 48 - 54 академических часа в неделю;
- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППССЗ СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц,

обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю);

-продолжительность учебной недели ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства» составляет 6 учебных дней;

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

-при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

-консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

-общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

### 1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) увеличивается на 52 недели (теоретическое обучение-39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулы -11 недель).

В соответствии со спецификой ППССЗ СПО по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело определен естественнонаучный профиль.

1329 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору

75 часов-на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися:

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

### 1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию – 252 часа;

- на усиление и расширение циклов ОГСЭ и ЕН, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

-на цикл ОГСЭ-58 часов;

-на цикл ЕН-46 часов;

- на общепрофессиональный цикл - 454 часа;

- на междисциплинарные курсы – 630 часов;

- на учебную и производственную практику – 108 часов.

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППССЗ СПО по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское делов качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и по усмотрению образовательной организации ДЭ включается в ВКР или проводится в виде государственного экзамена.

Календарный график

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

Контрольно-оценочные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КОС по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы должна включать 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). 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 примерной программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности 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.

Типовые задания в программе 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.

#### 4.4. Условия реализации образовательной программы

При описании условий реализации образовательной программы необходимо обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих

опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

##### *Перечень*

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
организации хранения и контроля запасов и сырья

Лаборатории:

химии организации  
обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

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

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

*Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз  
практики по профессии (специальности)*

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Учебная кухня ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1

15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1

Холодильное оборудование:

17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1

Механическое оборудование:

25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1

Оборудование для мойки посуды:

48	Машина посудомоечная	1
----	----------------------	---

Вспомогательное оборудование:

49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	



3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные		5

	универсальные		
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Таблица 2 Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц

на 15 рабочих мест

Весоизмерительное оборудование:

1	Весы настольные электронные	15
---	-----------------------------	----

Тепловое оборудование:

2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1

Холодильное оборудование:

10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1

Механическое оборудование:

15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2

21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфракрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		

30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Учебный кондитерский

цех Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гастроемкости из нержавеющей стали		8

	Кастрюли 1.5 - 2л		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски (пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок	1	
	Миски полусферические	2	
	Мерный стакан	1	
	Противни		10
	Перфорированные противни для багетов		4
	Венчик	1	
	Сито	1	
	Шенуа	1	
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		5

	Скребки пластиковые		10
	Скребки металлические		4
	Кисти силиконовые		10
	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
	Формы для саваренов		4
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
	Нож	1	
	Нож пилка (300 мм)		2
	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
	Кондитерские мешки	1	
	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
	Ножницы		7
	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
	Кондитерские гребенки		3
	Силиконовые коврики для выпечки		10
	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3

	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
	Формы для конфет		4
	Формы для шоколадных фигур		4
	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3

	Набор мерных ложек		3
	Скалки рифленые		5
	Скалки	1	
	Делитель торта		3
	Терки		3
	Графареты		5
	Решетка с поддоном для глазирования		2
	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
	Силиконовые коврики для айсинга		4
	Перчатки для карамели		2
	Помпа для работы с карамелью		2
	Подставки для тортов вращающиеся		7
	Набор выемок		2 комплекта
	Совки для сыпучих продуктов		4
	Подносы		8
	Дуршлаг		4
	Подложки для тортов (пергамент)		4

	Корзина для мусора		4

#### 4.4.3. Требования к оснащенности баз практик

Практика проводится на кухне ресторана (ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04) и в кондитерском цехе ресторана (ПМ 05)

#### Кухня ресторана

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1

18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1

21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1



40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3

43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	

5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Таблица 2 Кондитерский цех ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		

1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1

19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфракрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1

38	Стеллаж передвижной	1
----	---------------------	---

кондитерский цех

Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гastroемкости из нержавеющей стали		8
	Кастрюли 1.5 - 2л		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски (пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок	1	
	Миски полусферические	2	
	Мерный стакан	1	
	Противни		10
	Перфорированные противни для багетов		4
	Венчик	1	

	Сито	1	
	Шенуа	1	
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		5
	Скребки пластиковые		10
	Скребки металлические		4
	Кисти силиконовые		10
	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
	Формы для саваренов		4
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
	Нож	1	
	Нож пила (300 мм)		2
	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
	Кондитерские мешки	1	
	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта

	Ножницы		7
	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
	Кондитерские гребенки		3
	Силиконовые коврики для выпечки		10
	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
	Формы для конфет		4
	Формы для шоколадных фигур		4
	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
	Набор мерных ложек		3
	Скалки рифленые		5
	Скалки	1	
	Делитель торта		3
	Терки		3
	Трафареты		5
	Решетка с поддоном для глазирования		2
	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
	Силиконовые коврики для айсинга		4



	Перчатки для карамели		2
	Помпа для работы с карамелью		2
	Подставки для тортов вращающиеся		7
	Набор выемок		2 комплекта
	Совки для сыпучих продуктов		4
	Подносы		8
	Дуршлаг		4
	Подложки для тортов (деревянные)		4
	Корзина для мусора		4

4.4.4. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям

ПМ 1 \_\_\_\_\_

Описание рабочего места обучающегося для демонстрации компетенций в рамках модуля:

4.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (тыс. руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:	319,2
1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения	303,5
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО	2,0
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией	2,0

образовательной программы	
4. Затраты на приобретение транспортных услуг	0,2
5. Затраты на организацию учебной и производственной практики	9,5
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения	2,0
Затраты на общехозяйственные нужды	160,8
1. Затраты на коммунальные услуги	12,3
2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги	19,5
3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)	128,0
4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися	1,0
Итого	480,0

При реализации образовательной программы в очной форме нормативные затраты на реализацию образовательной программы составляют 160 тыс. руб. за один год обучения

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.