

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
заместитель директора по УМР

Р.К. Кировская
14.03.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Североуральский политехникум»

Ю.В. Минзарипова

приказ № 147/1

от 14.03 2022 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Форма обучения: очная

Сроки получения СПО: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу

СОГЛАСОВАНО:

И.П. Минзарипова

Наименование организации

«Североуральский политехникум»

должность руководителя

И.П. Минзарипова

подпись, Ф.И.О

14.03 2022 г.

Учено мотивированное мнение

Совета ГАПОУ СО

«Североуральский политехникум»

Председатель И.П. Минзарипова

14.03 2022 г.

г. Североуральск

Основная образовательная программа по программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828); внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Североуральский политехникум»

Разработчики основной образовательной программы:

Кировская Р.К.	заместитель директора по учебно-методической работе
Логвинова А.А.	заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Портянникова Н.М.	заместитель директора по учебно-производственной работе
Зенкова Н.С.	заведующая очным отделением
Ключникова Л.Е.	заведующая заочным отделением
Гребенюк Т.Г.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Гонштейн Л.Н.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Михалева И.В.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Статных Л.В.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Разжигаева М.	преподаватель, первая квалификационная категория
Устюжанина И.В.	преподаватель, первая квалификационная категория
Бобовская А.И.	преподаватель, первая квалификационная категория
Кушнарёва Е.В.	преподаватель, первая квалификационная категория
Киселева И.В.	преподаватель, первая квалификационная категория
Варов М.А.	преподаватель, первая квалификационная категория

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

основной образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Показатель согласования	Соответствует / не соответствует	Наименование организации	Должность, МП	Подпись, ФИО, дата
Соответствие содержания дисциплин, курсов, модулей и практик основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело требованиям ФГОС СПО и работодателей	Сотв. требованиям	СП Симанов АА	инженер-мет. программ-состав	 Симанов АА 14.03 2022 г.
Соответствие содержания фонда оценочных средств по промежуточной аттестации и ГИА требованиям к результатам обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Сотв. требованиям	СП Симанов АА	инженер-мет. программ-состав	 Симанов АА 14.03 2022 г.
Соответствие вариативной части основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело требованиям ФГОС СПО и работодателей	Сотв. требованиям	СП Симанов АА	инженер-мет. программ-состав	 Симанов АА 14.03 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр
1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	7
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена	
2.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО	9
3.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	10
3.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	
3.2.	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	
4	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО	10
4.1.	Общие компетенции	
4.2.	Профессиональные компетенции	
5	СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО	41
5.1	Учебный план	
5.2	Календарный учебный график	
6	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО	47
6.1.	Требования к материально-техническому оснащению	
6.2	Требования к кадровым условиям	
6.3.	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	
7	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	52
8	РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО	55
	ПРИЛОЖЕНИЯ	
I	Перечень рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла	
1.1.	ОУД. Общеобразовательные учебные дисциплины общие	
	ОУД.01. Русский язык	
	ОУД.02. Литература	
	ОУД.03. Родной язык	
	ОУД.04. Родная литература	
	ОУД.05. Иностранный язык	
	ОУД.06. Математика	

	ОУД.07. История	
	ОУД.08. Физическая культура	
	ОУД.09. ОБЖ	
	ОУД.10. Астрономия	
I.2.	ОУД. Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	
	ОУД.11. Информатика	
	ОУД.12. Физика	
	ОУД.13. Химия	
	ОУД.14. Обществознание	
	ОУД.15. Биология	
	ОУД.16. География	
	ЭК.01 Основы исследовательской деятельности	
II	Рабочие программы обязательной части учебных циклов ООП	
II.1	ОГСЭ.00. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
	ОГСЭ.01 Основы философии	
	ОГСЭ.02 История	
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
	ОГСЭ.04 Физическая культура	
	ОГСЭ.05 Психология общения	
II.2	ЕН.00. Математический и естественнонаучный цикл	
	ЕН.01. Химия	
	ЕН.02. Математика	
	ЕН.03. Экологические основы природопользования	
III	Рабочие программы профессионального цикла ООП	
III.1	ОП.00. Общепрофессиональный учебный цикл	
	ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	
	ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья	
	ОП.03. Техническое оснащение организаций питания	
	ОП.04. Организация обслуживания	
	ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	
	ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОП.08. Охрана труда.	
	ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	
III.2	Рабочие программы профессиональных модулей	
	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	

	кулинарных изделий сложного ассортимента	
	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "Повар"	
III.3	Рабочие программы практик (учебной, производственной по профилю специальности, преддипломной)	
	УП.01 Учебная практика	
	ПП.01 Производственная практика.	
	УП.02 Учебная практика	
	ПП.02 Производственная практика.	
	УП.03 Учебная практика	
	ПП.03 Производственная практика.	
	УП.04 Учебная практика	
	ПП.04 Производственная практика.	
	УП.05 Учебная практика	
	ПП.05 Производственная практика.	
	ПП.06 Производственная практика.	
	УП.07 Учебная практика	
	ПП.07 Производственная практика.	
	ПДП. Преддипломная практика.	
IV.4	Фонды оценочных средств для проведения ГИА и организации оценочных процедур по программе	
	Программа ГИА	

IV.4.1	Фонды оценочных средств для ГИА	
	Программа ПА	
IV.4.2.	Контрольно-измерительные материалы (КИМы) по дисциплинам общеобразовательного цикла	
IV.4.3.	Контрольно-оценочные средства (КОСы) по дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям ООП СПО	
V.1	Перечень иных компонентов программы	35
V.1.1	МР к самостоятельным работам	
V.1.2	МР к практическим работам	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО» п.25, зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178. (далее – ФГОС СПО).

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО конкретизирует содержание подготовки выпускников к осуществлению профессиональной деятельности в области: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

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

ООП СПО определяет рекомендуемые объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200, с изменениями на 28 августа 2020 года;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306, (с изменениями на 10 ноября 2020 года);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 года N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 декабря

2021 года, регистрационный N 66211. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 г. и действует до 1 сентября 2028 года.

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения российской федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный N 59778, (с изменениями на 18 ноября 2020 года);
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610нот (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597нот (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Техническое описание компетенции WSR «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (Worldskills).
- Техническое описание компетенции WSR «Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (Worldskills).

Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП СПО –основная образовательная программа среднего профессионального образования;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК–общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл¹

Цикл ЕН - математический и общий естественнонаучный цикл²

¹Заполняется только для программ подготовки специалистов среднего звена

² Заполняется только для программ подготовки специалистов среднего звена

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам, освоившим образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: **специалист по поварскому и кондитерскому делу.**

В рамках программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с рекомендацией ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело студенты осваивают профессию Повар (код 16675 по ОК 016-94).

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии возможны прием-передача информации в любых доступных для них формах.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 5904 час.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 2 год 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

- не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;
- не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной и заочной формах обучения, по индивидуальному учебному плану определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по ООП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляют 199 недель.

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1.1 Область профессиональной деятельности выпускника: **33 Сервис, оказание услуг населению** (торговля, общественное питание, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства и пр.)*.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (по ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Наименование основных видов деятельности (ОВД)	Наименование профессиональных модулей	Квалификация/сочетания квалификаций
ОВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ОВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ.2 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	
ОВД 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	ПМ.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	
ОВД 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	ПМ.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	
ОВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПМ.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ОВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ОВД 7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Профессия "Повар"	Повар

Сочетание квалификаций в рамках специальности СПО и осваиваемых модулей, определенное образовательной организацией:

Название специальности / сочетаний квалификаций	Компетенции	Индекс модулей
Специалист по поварскому и кондитерскому делу	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.8, 3.1 - 3.7, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.6, 6.1 - 6.5	ОП.00
	ОК.1 - 11, ПК 1.1 - 1.4	ПМ.01
	ОК 1 - 11, ПК 2.1 - 2.8	ПМ.02
	ОК 1 - 11, ПК 3.1 - 3.7	ПМ. 03
	ОК 1 - 11, ПК 4.1 - 4.6	ПМ. 04
	ОК 1 - 11, ПК 5.1 - 5.6	ПМ. 05
	ОК 1 - 11, ПК 6.1 - 6.5	ПМ. 06
Повар	ОК 1 - 11, ПК 7.1-7.3*	ПМ.07*

* - Проводятся в рамках вариативной части и направлена на расширение видов деятельности

Виды деятельности, а также общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО по специальности, при разработке ООП СПО дополнены на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными представителями работодателей Североуральского ГО.

**Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

4.1 Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессионально	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы

	й деятельности.	задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-	Понимать значимость своей профессии	Описывать значимость своей	Сущность гражданско-

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	(специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. Демонстрирует стандарты антикоррупционного поведения	профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	патриотической позиции Общечеловеческие ценности Стандарты антикоррупционного поведения Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных	Современные средства и устройства информатизации Порядок их

		профессиональной деятельности	задач Использовать современное программное обеспечение	применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планиров предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выступления презентации Кредитные банковские продукты

4.2 Спецификация 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) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд.	- Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов; - Весонизмерительное оборудование: - весы настольные электронные. - Холодильное оборудование: - шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-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; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. - методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. - основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства - важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции	- Механическое оборудование: - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, рыбчистка - Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

		производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности	овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых	термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производств-й с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов,
Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	-осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф		

		полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей и их назначение	расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
--	--	--	--

Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку 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: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки. Механическое оборудование: процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбобитка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды:
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 регионального, редкого и экзотического сырья, согласно	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	

	заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов; - нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -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; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья	машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),
упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов	подставка для разделочных досок, миски (нерж. сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбачистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи, расходные материалы:
хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; - выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья; -контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - контролировать соблюдение товарного соседства пищевых		стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры

	продуктов при складировании; -безопасно использовать оборудование для упаковки		одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
--	--	--	--

Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление 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	-готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; -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,	-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за	Участок для приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование:

	измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы; -выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	ними; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.	стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	-проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
взаимодействие с потребителями и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать	правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;	Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

	потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
--	--	--	--

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 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	-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, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления полуфабрикатов;	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-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 продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; -анализировать разработанную рецептуру; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа	- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов; -принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами; -принципы подбора пряностей и приправ; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -принципы организации проработки рецептов	Учебная кухня ресторана, зона по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

ВД 2. 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**

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, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и -нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с взбивания, Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок, сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья
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; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на	

Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями	рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;	посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см,
Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см,

32см, 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 к 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, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента	- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству супов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента, -характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов	- Зона приготовления горячих супов: - весонизмерительное оборудование: - весы настольные электронные. - Холодильное оборудование: - шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор. - Механическое оборудование: - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овошечрезка, привод универсальный с взбивания, - оборудование:
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 концентрированные бульоны, осветлять бульоны различными методами (консоми); - варить суп-гуляш, супы-пюре, супы-кремы;	-ассортимент, рецептуры, примерные нормы выхода, методы приготовления, температура подачи сложных супов; - выбор приправ, специй, варианты их сочетания с основными продуктами для создания гармоничных супов; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.	- Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь. - Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: - нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик - Оборудование для мытья посуды: - машина

	- готовить льезон, заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом, льезоном; - 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; - приготовление - определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи		посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные
организация хранения, отпуска супов сложной технологии	- порционировать и оформлять, сервировать сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выдерживать температуру подачи сложных супов; - хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним; - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	-техника порционирования, варианты оформления, правила подачи сложных супов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос сложных супов; -методы сервировки и подачи, температура подачи супов, в том числе региональных; - правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов для супов, готовых супов, правила разогревания сложных супов; - требования к безопасности хранения готовых супов; -правила маркирования упакованных супов,	
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодейств	- рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами, контролировать оформление платежей;	- ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика	

не с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	принимать, контролировать оплату (наличными деньгами, безналичными платежами), 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	материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши.
--	--	--	---

Спецификация 2.3

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих соусов	ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству, кулинарное использование соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых	Зона приготовления горячих соусов; Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания. Тепловое оборудование:
приготовление соусных полуфабрикатов	- пассеровать овощи, томатные продукты, муку; - подпекать овощи без жира; - применять различные методы разведения, заваривания мучной пассеровки; - варить на водяной бане яично-масляную смесь до загустения; - уваривать смесь из вина, уксуса и		

	вкусовых приправ; - готовить лезоны; - готовить концентрированные бульоны (фюме), организовывать их хранение; - готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, обеспечивать температурный режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности	для приготовления соусов сложного ассортимента, ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; правила соусной композиции; правила коррекции цветовых оттенков соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; виды, правила безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении соусов; правила охлаждения и замораживания, безопасного хранения заготовок для	Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, 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
приготовление горячих соусов сложного ассортимента	- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, последовательность закладки продуктов; - рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - органолептически определять степень готовности и качество сложных горячих соусов; - правильно определять назначение соусов, их сочетание с основными продуктами	для приготовления соусов сложного ассортимента, ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; правила соусной композиции; правила коррекции цветовых оттенков соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; виды, правила безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении соусов; правила охлаждения и замораживания, безопасного хранения заготовок для	Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, 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
хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	- обеспечивать условия хранения готовых соусов, выдерживать температуру подачи горячих соусов, - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности	для приготовления соусов сложного ассортимента, ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; правила соусной композиции; правила коррекции цветовых оттенков соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; виды, правила безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении соусов; правила охлаждения и замораживания, безопасного хранения заготовок для	Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, 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

	готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать, размораживать перед использованием готовые соусы с учетом требований к безопасности; -обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов, -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования	соусов и готовых соусов и правила их размораживани	и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники,
--	---	---	--

Спецификация 2.4

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.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать наличие, 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	- правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, - правила сочетаемости, взаимозаменяемости 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 взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента: Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки.
приготовление	- выбирать, комбинировать,	- ассортимент, рецептуры,	

е горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов	использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа: бланшировать артишоки; варить овощи в вакууме; припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; протирасть припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; взбивать горячую овощную массу; отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; варить на пару фаршированные овощи; формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; жарить овощи в воке; жарить овощи в жидком тесте во фритюре; варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей; готовить овощные рулеты; томить овощи в горшочке; производить холодное и горячее копчение овощей; готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции; затягивать блюда из овощей и	характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных, - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов, - варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов; - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков 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 и др. блюд из овощей и грибов; - органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и	охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,
---	--	---	--

	грибов сливками; комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	грибов техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов; правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов; - правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; -доводить до вкуса, нужной консистенции; -рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки,	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления методы сервировки и подачи сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа; основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;	функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая

	припускания круп, бобовых, макаронных изделий; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов
Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; -охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой	- требования к качеству блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила, условия, температурный режим хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в горячем, охлажденном, замороженном виде; - правила, приемы порционирования блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила сервировки, подачи блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила охлаждения, замораживания, разогревания охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - посуда, правила ее выбора для хранения и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - методы сервировки и подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские

	продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	изделий, с учетом заказа	диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/разд ачи	- рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать, контролировать оплату наличными деньгами, 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	- ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	

Спецификация 2.5

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 дополнительн ых 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 ингредиентами для создания гармоничных блюд; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	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 ингредиентов к ним,	Зона горячего цеха: Весомизмерительн ое оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф

	-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, региональными особенностями приготовления	используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом заказа; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп,
приготовление сложных горячих блюд из яиц,	-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями приготовления блюд, изделий; - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без (пашот); - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов в наплитной посуде, на плоской поверхности, во фритюре, на гриле; - фаршировать, запекать; -определять степень готовности блюд из яиц; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	-ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц, яичных продуктов различного вида, - правила выбора яиц с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, -кулинарные свойства, назначение яиц; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка	взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп,
приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями приготовления блюд, изделий; - выбирать, комбинировать, различные методы приготовления, готовить блюда из творога, сыра в соответствии с заказом,	- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, классификация сыров по	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп,

потребителей, видов и форм обслуживания.	с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать, панировать изделия из творога, сыра; - варить на пару, запекать, жарить (в наплитной посуде, на плоской поверхности, гриле) изделия из творога, сыра; - нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; - готовить муссы из сыра, творога, молочнокислых продуктов; - готовить фондю, подготавливать продукты, хлеб для фондю; - коптить сыр (холодным и горячим способом); - определять степень готовности блюд из творога, сыра; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	содержанию жира, консистенции и созреванию; классификация творога по содержанию жира, консистенции; основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров; требования к качеству различных видов сыров, творога; правила хранения различных видов сыров и творога; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам; - основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира; - варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - правила взаимозаменяемости продуктов	нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки
приготовление горячих блюд сложной технологии из муки	- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления различных видов теста (пресного, дрожжевого различной консистенции): замес, расстойку, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста, охлаждение и замораживание теста;	- основные характеристики, правила выбора муки, других ингредиентов для приготовления мучных блюд с учетом заказа, в том числе авторских и региональных; - ассортимент, рецептуры, методы	

	-выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления изделий из теста (блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; курника, рыбника, хачапури, праздничных пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками); формовки, отделки, выпечки изделий (в форме, на листах, на сковороде); жаренья в большом количестве жира, основным способом, с помощью электроблинницы, на жарочной поверхности; - подготавливать продукты, готовить пиццу различного ассортимента; - соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность), - определять готовность и качество мучных блюд и сложных изделий из теста, - размораживать замороженные, разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями приготовления блюд, изделий; - осуществлять взаимозаменяемость сырья, продуктов, изменять рецептуру с учетом заказа	приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки в соответствии с заказом; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении мучных блюд, правила безопасной эксплуатации	(металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. Зона оплаты готовой продукции: Программное
Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	-проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	

сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом	для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила заполнения этикеток	обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения,	

		степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

Спецификация 2.6

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, 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 Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный
приготовление горячих блюд из рыбы,	- изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом,	- методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и	

нерыбного водного сырья сложного ассортимента	наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания; - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; -припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; -жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, -определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь,	авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских; - органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных
--	--	---	--

	посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;		с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, 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
хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	-проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья; -разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила разогревания, -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья , - правила заполнения этикеток	- маркировкой для каждой группы продуктов), - подставка для разделочных досок, - термометр со шупом, - мерный стакан, - венчик, кисть силиконовая, - миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, - лопатки (металлические, силиконовые), - половник, - пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, - корзины для органических и неорганических отходов - Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; - сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; - Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, - расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов - пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые - посуда для презентации:
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителям и при отпуске	-рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, - принимать оплату наличными деньгами;	-ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день, -принятия платежей; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин;	- пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, - перчатки силиконовые - посуда для презентации:

продукции с прилавка/раздачи	принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-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	тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
------------------------------	---	---	---

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
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-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; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	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, -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор)

	-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок, сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственн
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 птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле;	-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	

	- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; -определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		ый с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и
хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	-техника порционирования, - варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; -правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	

	-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	- сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика - сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток	- 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:
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	- стрейч пленка для пищевых продуктов - пакеты для вакуумного аппарата, шпатель, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые - посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. - Зона оплаты готовой продукции: - Программное обеспечение R-Keeper, - кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Спецификация 2.8

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

категорий потребителей

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	-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 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; - определять выход порции, соответствие массы порции, ее оформления форме, методу обслуживания	-наиболее популярные в регионе 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 основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
Разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	-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, специй, приправ; -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции; -подбирать соус и гарнир к	-особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд; -теория совместимости продуктов; -теория кулинарного декора; -способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда; -художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений; -особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; -принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -потребительские параметры	Учебная кухня ресторана:

	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	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 ресторанная посуда, назначение; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; -современные тенденции в области ресторанной моды на блюда	
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	- рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе excel; - составлять понятные и	- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; -факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; -методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

авторские, брендовые, региональные	привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	в программе excel.	
Презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	- представлять 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	- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	Посуда для презентации: 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 рецептов; - 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.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в	Зона приготовления холодных закусок: Весомизмерительное оборудование: весы настольные

и с заказами, планом работы	полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и	электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлебoreзка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой
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; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с		

соответстви и с заданиями	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	дезинфицирующих средств, предназна- ченных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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 Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
Оценка соответстви я подготовки рабочего места требования м регламента, инструкции, стандартов чистоты	- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		

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 дополнительн ых ингредиентов	-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;	Зона горячего цеха: Весонизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки,

	-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, Тепловое оборудование: микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных
приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания	- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - использовать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;	- 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, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и	качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных

	- готовить соус майонез и его производные; - создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования	производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче	-проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; -порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; -выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами	-техника порционирования, варианты подачи соусов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; -методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; -температура подачи соусов; -правила хранения готовых соусов; -требования к безопасности хранения готовых соусов; -правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток	

Спецификация 3.3

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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 салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента; - виды, -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для сушки листовых салатов Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина
приготовление салатов сложного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать	-методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в	

	мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента	том числе авторских, региональных, -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа	посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (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
Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных	-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	-техника порционирования, -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска 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	
ведение расчетов с	-рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных	- ассортимент салатов сложного ассортимента на	

потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи	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	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	пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
---	--	---	--

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
Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; -организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха: Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор)

	продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента		(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных
приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -подбирать способы приготовления канапе, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных

	- фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента		с маркеровой или из пластика с цветовой маркеровой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.
Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента	- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -хранить канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;	техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных канапе, холодных закусок, правила	с маркеровой или из пластика с цветовой маркеровой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	заполнения этикеток	Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент канapé, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу; -правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	

Спецификация 3.5

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд 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; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый

	пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование:
приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - готовить холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторские и региональные; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты,

	-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков. мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного
Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно го ассортимента	-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа	-техника порционирования, -варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток	
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодейств	-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли;	

не с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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	аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
--	---	---	--

Спецификация 3.6

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона по приготовлению холодных блюд Учебной кухни ресторана: Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер

	холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		(гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для
приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств; - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса; • заливать поросенка в целом виде; • глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде; • глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд; • отделявать сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда; • готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок; -соблюдать санитарно-	-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	

	гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		хранения и транспортировки, набор разделочных досок
хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	(деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток	посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять, безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	

Спецификация 3.7

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области	- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;	- наиболее популярные в регионе традиционные и современные	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом

разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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	технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее. - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Теория совместимости продуктов. Теория кулинарного декора. Способы и приемы декорирования тарелки для подачи	в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда; - подбирать цветовую гамму продуктов и 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;	Теория совместимости продуктов. Теория кулинарного декора. Способы и приемы декорирования тарелки для подачи	Зона по приготовлению холодных блюд Учебной кухни ресторана: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для

	- определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; - декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания	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 рецептов 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 ресторанная посуда, назначение. Принципы организации	упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; гриль сковорода, Набор сковород диаметром 24см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов
--	--	---	---

		проработки рецептур. Влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда. Современные тенденции в области ресторанной моды на блюда	пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные
Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуска	-рассчитывать цену на разработанное блюдо; -рассчитывать энергетическую ценность блюда. изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья; - продуктов, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд	Рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий. Системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания. Методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рекомендации по оформлению рецептур блюд. Правила проведения расчетов в программе EXCEL.	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации блюда; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;	-способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	Посуда для презентации: Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи,

	-владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов	потребителя	щипцы универсальные.
Совершенство вание рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- анализировать спрос на новые блюда и 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 рецептов; -примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	Персональные компьютеры с выходом в Интернет

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»

Спецификация 4.1.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), электрокипятильник,
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и		

месте повара	демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции,	- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при	хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	

стандартов чистоты	мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	последующего использования; -правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	(металлические, силиконовые), 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; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы
--------------------	--	--	--

Спецификация 4.2

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов 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 холодных и горячих десертов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила выбора основных продуктов и дополнительных	Зона приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента: Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование:

сложного ассортимента	требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавков-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная . Печь конвекционная микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина
приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов; • проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам; • вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке; • тушить фрукты в жидкостях; • карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; • взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; • взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;	методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости	универсальный привод. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная . Печь конвекционная микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина

	• смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; • взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; • взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; • взбивать смеси с дополнительным охлаждением; • взбивать смеси с периодическим замораживанием; • охлаждать и замораживать смеси; • взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; • раскатывать и формировать горячую массу из нугатина; • размазывать и выпекать тесто «тюлип»; • использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»; -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	продуктов;	посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера
хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента	- проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -охлаждать и замораживать	- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура	сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см.

	полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации:
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Спецификация 4.3

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков 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 холодных и горячих напитков	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих напитков	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила выбора основных продуктов	Зона приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента: Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной

сложного ассортимента	сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных	и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.
приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом заказа; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - проверять качество и	методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -правила их выбора с учетом заказа; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; нормы, правила взаимозаменяемости	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из

	соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	продуктов;	нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера, сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации:
хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента	- проверять качество готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков	ассортимент и цены на холодных и горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке;	

чи	сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-техника общения, ориентированная на потребителя	оплаты
----	---	--	--------

Спецификация 4.4

ПК 4.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента: Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.
приготовление холодных напитков	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные	-методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря	Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь. Оборудование для

	соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подбирать и подготавливать пряности для напитков; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; -органолептические способы определения готовности; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для
Хранение, отпуск холодных напитков	-проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; -хранить свежеприготовленные	-техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусков на вынос холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;	

	холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	органических и неорганических отходов, соейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см. расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-ассортимент и цены на холодные напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	

ВД 5. «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»

Спецификация 5.1

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья,	-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -методы контроля качества продуктов перед их использованием в	Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный

Распределе ние заданий и проведени е инструкта жа на рабочем месте пекаря, кондитера	продуктов, материалов -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера;	приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. -важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства. -методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности	привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: Стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из
Организац ия подготовк и рабочих мест, оборудова ния, инвентаря, посуды в соответств ии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, - стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из

	регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов;	нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический
Оценка соответствия подготовки и рабочего места требованиям регламента и инструкции, стандартов чистоты	- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф	-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Отделение для охлаждения и отделки изделий Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.

Спецификация 5.2

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;	-ассортимент отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных	Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж (стационарный, передвижной).

	-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов; -методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов; - температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; -варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.	производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок
приготовление отделочных полуфабрикатов в	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желеобразующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		пластиковый, скребок металлический
Хранение отделочных полуфабрикатов в	-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных	Отделение для охлаждения и отделки изделий Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки,

	-организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	льдогенератор.
--	--	--	----------------

Спецификация 5.3

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.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. Тестомесильное отделение Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный

	региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента		стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для расстойки Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов). Отделение для разделки теста Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы, силиконовые коврики, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.
приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделять и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом;	-методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, -правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости и продуктов	

	производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.
Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	-проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для	-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весомизмерительное оборудование: весы настольные, электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет

	транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток	низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, терперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.
ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочную оберточную пленку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная

Спецификация 5.4

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.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный
приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств; -подготавливать продукты; -готовить различные виды теста: пресное сдобное,	-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной	тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный

	песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками; подогреть миндальную массу на водяной бане; смешивать миндальную массу с мукой; наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка; перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто; намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах; распускать мед на водяной бане с добавлением соды; соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; раскатывать/разминать пластом медовое тесто для	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада, мороженого), круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гашетостойкие или
--	---	--	--

	придания формы; замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла; замешивать тесто «тюлип»; выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности; определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия; дополнительно отделять сложные мучные кондитерские изделия -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения мучных	-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских,	Отделение для охлаждения и отделки изделий Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование:

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	региональных; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, -правила заполнения этикеток	миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термеперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора
взаимодействие с потребителями и при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	температуру емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора

Спецификация 5.5

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль подготовки основных продуктов и	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	Отделение для упаковки готовых изделий и

дополнительных ингредиентов	технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	экспедиция Весомизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.
приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм;	методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные

	-соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента; -подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную оберточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные
Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента	-проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов	-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.
взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; безналичные платежи; - составлять отчет по платежам;	- ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета	

	-поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	--	--

Спецификация 5.6.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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 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	- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее. - новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Разработка, адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,	- подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к	-современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Учебный кондитерский цех ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий; - анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания	-особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -теория совместимости продуктов; - теория кулинарного декора; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	лицензионным программным обеспечением.
Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	-рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия; -рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий; -изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel;	-рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; -факторы, влияющие на цену изделий. - методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания; -методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рекомендации по оформлению рецептур блюд;	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	-составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд	-правила проведения расчетов в программе excel.	
Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов	-способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	Посуда для презентации: Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.
Совершенствование рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	-тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; -методы совершенствования рецептур; -примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	Учебный кондитерский цех. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

ВД 6. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Спецификация 6.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню	- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров	- актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; - классификация организаций питания; - стиль ресторанного меню; - взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; - роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	- принимать решение о составе меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; - прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана; - предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; - подбирать оптимальное соотношение блюд в меню; - обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; - ограничивать число конкурирующих позиций в меню	- названия основных продуктов и блюд в различных странах; - ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основные типы меню, применяемые в настоящее время; - принципы разработки ресторанного меню; - важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню; - сезонность кухни и ресторанное меню; - основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; - классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; - примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	
Ведение	- рассчитывать цену на различные	- рекомендации по оформлению	

расчетов, необходимы х при разработке меню и оформление меню	виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд	меню и формат меню; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - рекомендации по оформлению меню и формат меню; - правила проведения расчетов в программе EXCEL; - программное обеспечение R-Keeper	
Презентация нового меню.	- представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации меню; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню	- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	
Совершенствование ассортимента и меню	- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы оптимизации ресторанного меню; - примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	

Спецификация 6.2

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Текущее планирование деятельности подчиненн	- составлять ежедневные планы работы бригады/команды; - планировать рабочие задания по объему и	- понятие бригады/команды; - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - методы эффективного планирования работы	Персональные компьютеры по количеству

ого персонала	требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; - объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды; - создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности	бригады/команды; - важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования; - важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; - важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - способы поощрения членов бригады/команды; - конфиденциальность информации на предприятиях питания;	обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Координация деятельности подчиненного персонала	- распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; - составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; - обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства	- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; - принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; - важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов; - методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; - методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды; - методы эффективного общения в бригаде/команде; - психологические типы характеров работников	

Спецификация 6.3.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Проверка уровня обеспеченности ресурсами	- проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами; - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с	- хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания; - складские помещения, холодильное и	

	требуемым количеством и качеством; - использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; - оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве; - планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве	морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;	
Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана	- анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; - определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; - рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; - составлять заказ в письменном виде. - планировать время доставки продуктов; - передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ; - уточнять исполнение заказа по телефону; - проверять документацию на поступившие продукты; - проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу; - разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках; - контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе	- изменения, происходящие в продуктах при хранении; - влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество; - приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; - методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; - возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; - основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). - способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов. - способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Бланки, формы
Контроль хранения запасов	- проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов; - выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве; - разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве; - участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания; - инструктировать персонал о методах	- способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов. - способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания; - проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве; - проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании. Проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания. - проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов; - проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации; - проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений; - проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов	своей ответственности; - графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; - современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - принципы обеспечения сохранности запасов на производстве; - возможные злоупотребления персонала на рабочих местах; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов; - способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом	
Обеспечение сохранности и запасов	- проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания; - выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве; - инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве; - участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве; - проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;	своей ответственности; - способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов; - последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве; Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программное обеспечение управления запасами на	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Инструкции

	- проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве; - предупреждать хищения запасов персоналом; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве; - участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов	производстве. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия	
Проведение инвентаризации запасов	- проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам; - участвовать в проведении инвентаризации запасов; - сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам	с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве; - современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

Спецификация 6.4.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	- наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий; - предоставлять обратную связь членам бригады/команды; - вести учет рабочего времени членов бригады/команды; - проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве; - разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала; - участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства; - проверять выполнение должностных	- санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила, нормативы учета рабочего времени персонала; - стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

	обязанностей производственным персоналом; - использовать контролеров для проверки работы персонала; - проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты; - проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве		
Контроль качества выполнения работ	- выявлять риски, определять контрольные точки обеспечения качества продукции и услуг; - разрабатывать предложения по их минимизации и устранению рисков; - планировать мероприятия по обеспечению качества продукции производства; - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; - проверять качество выполнения работ персоналом; - заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства; - общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства; - осуществлять отбор проб, оформлять акты отбора проб, направлять на лабораторное исследование продукцию собственного производства, анализировать результаты лабораторного контроля качества и безопасности продукции собственного производства; - планировать собственную	- формы, методы, объекты контроля качества и безопасности продукции и услуг в организациях питания; - основные причины, влияющие на обеспечение качества продукции и услуг организации питания (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее); - методы контроля соблюдения правил безопасной организации работ; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество продукции и услуг, безопасных условий труда; - схема, правила проведения производственного контроля; - правила ведения документации по контролю качества продукции производства; - правила межличностного	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

	деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля); - инструктировать персонал относительно требований к качеству, безопасной организации работ; - проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства; - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	общения с потребителями; - методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей; - правила поведения в конфликтных ситуациях; - правила отбора проб продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований; - показатели качества продукции производства; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства	
Организация текущей деятельности персонала	- распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; - составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; - обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства; - проводить инструктаж, вести документацию по охране труда; - принимать решения в чрезвычайных ситуациях; - объяснять обязанности, демонстрировать приемы работы членам бригады/команды на рабочем месте; - обеспечивать в течение рабочего времени условий для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды	- методы планирования, организации, мотивации и контроля текущей деятельности персонала; - правила инструктирования персонала; - методы обучения на рабочем месте приемам работы; - современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; - правила составления графиков выхода на работу;	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

Спецификация 6.5.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Планирование обучения	Выявлять потребность в обучении работников. Выбирать способы обучения в	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.	Персональные компьютеры по количеству

поваров, кондитеров, пекарей	зависимости от категории работников и их потребностей. Планировать программы обучения, организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей ресурсы для их проведения	Виды инструктажей, их назначение. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации.	обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
Инструктирование, обучение на рабочем месте	Владеть методами, проводить инструктажи, мастер-классы, профессиональные тренинги, демонстрировать приемы работы на рабочем месте. Составлять программу обучения. Оценивать результаты обучения. Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения	Личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения. Правила составления программ обучения. Способы и формы оценки результатов обучения персонала. Важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников. Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд.	Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием
Анализ, оценка результатов в обучения	Определять критерии оценки результатов обучения работников. Разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте. Оценивать результат обучения работников по установленным критериям. Отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности. Проводить анализ результатов обучения.	Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

ВД 7

Освоение одной или нескольким профессий рабочих, должностей служащих. Профессия «Повар»

ПК. 7.1 Технология приготовления простой кулинарной продукции.	практический опыт: - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста; -приготовления основных супов и соусов; -обработки рыбного сырья; -приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -обработки сырья: мяса, птицы, дичи, кролика; -приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; -подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
---	--

	-приготовления сладких блюд и напитков; -приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
	умения: -проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; -обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; -оценивать качество готовых блюд и изделий.
	Знания: Ассортимента, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов из овощей; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов из овощей, грибов; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов из рыбы; Виды технологического оборудования производственного инвентаря, правила их безопасного использования; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и полуфабрикатов из рыбы; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству блюд и полуфабрикатов из рыбы; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов из мяса; Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд и закусок; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и закусок; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд и закусок; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим готовых блюд; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из овощей; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из овощей; Температурный режим и правила приготовления блюд из овощей; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд из

	овощей; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; Температурный режим и правила приготовления блюд из рыбы; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса птицы; Температурный режим и правила приготовления блюд из мяса птицы; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд из мяса птицы; Ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. Пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; Температурный режим и правила приготовления блюд; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, полуфабрикатов и напитков; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке и приготовлении блюд и напитков; Температурный режим и правила приготовления блюд и напитков; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд и напитков; Ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Температурный режим и правила приготовления блюд из хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд из мучных и кондитерских изделий;
--	---

- 5 СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО**
 5.1 Учебный план
 5.2 Календарный учебный график

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Свердловской области "Североуральский политехникум"

Учебный план

основная образовательная программа среднего профессионального образования - программы
 подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дел

квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу

срок получения образования – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (ПА)			ВСЕГО	Объем образовательной программы в академических часах, в т. ч.							
		Зачеты	Дифференцирующие зачеты	Экзамены		Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии обучающихся с преподавателем						
							Всего во взаимодействии с преподавателем	Зачеты по УД и МДК		Курсовое проектирование (работа)	Практики	Консультации	ПА (экзамены, экзамен по модулю, экзамен квалификационный)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
ОУД.00.	Общеобразовательный цикл	11	0	3	1404	0	1404	647	757		0	105	18
	Общеобразовательные учебные дисциплины общие	6	-	2	844	0	844	333	511			59	12
ОУД.01.	Русский язык			Экзам	39		39	20	19			3	6
ОУД.02.	Литература				117		117	69	48			9	
ОУД.03.	Родной язык	3			39		39	24	15			3	
ОУД.04.	Родная литература	3			36		36	22	14			3	
ОУД.05.	Иностранный язык	3			117		117	0	117			8	
ОУД.06.	Математика			Экзам	156		156	64	92			14	6
ОУД.07.	История	3			117		117	69	48			8	
ОУД.08.	Физическая культура	3			117		117	2	115			2	
ОУД.09.	ОБЖ	3			70		70	42	28			6	
ОУД.10.	Астрономия	3			36		36	21	15			3	

	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	5	-	1	521	0	521	289	232		0	43	6
ОУД.11.	Информатика	-3			90		90	35	55			7	
ОУД.12.	Физика	-3			81		81	41	40			6	
ОУД.13.	Химия			5	98		98	60	38			9	6
ОУД.14.	Обществознание	-3			108		108	65	43			9	
ОУД.15.	Биология	-3			72		72	44	28			6	
ОУД.16.	География	3			72		72	44	28			6	
	Элективный курс		-	0	39	0	39	25	14			3	0
ЭК.01	Основы исследовательской деятельности	ИП			39		39	25	14			3	
	Обязательная часть циклов ОПОП	16	0	0	1366	40	1326	509	817			108	0
ОГСЭ.0.	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	0	0	488	15	473	84	389			34	0
ОГСЭ.1	Основы философии	-3			48	1	47	24	23			3	
ОГСЭ.2	История	-3			48	1	47	24	23			4	
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-3			164	6	158	0	158			14	
ОГСЭ.4	Физическая культура	3			164	5	159	5	154			8	
ОГСЭ.5	Психология общения	-3			64	2	62	31	31			5	
ЕН.0.	Математический и общий естественнонаучный цикл	3	0	0	244	8	236	118	118			22	0
ЕН.1	Химия	-3			112	3	109	55	54			10	
ЕН.2	Математика	-3			60	2	58	29	29			6	
ЕН.3	Экологические основы природопользования	-3			72	3	69	34	35			6	
ОП.0	Общепрофессиональный цикл	9	0	0	634	17	617	307	310			52	0
ОП.1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-3			64	2	62	31	31			5	
ОП.2.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-3			96	3	93	46	47			7	
ОП.3.	Техническое оснащение организаций питания	-3			64	2	62	31	31			5	
ОП.4.	Организация обслуживания	-3			64	2	62	31	31			5	
ОП.5.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-3			96	2	94	47	47			8	
ОП.6.	Правовые основы профессиональной деятельности	-3			54	1	53	26	27			6	
ОП.7.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-3			96	3	93	46	47			8	
ОП.8.	Охрана труда	-3			32	0	32	16	16			3	
ОП.9.	Безопасность жизнедеятельности	-3			68	2	66	33	33			5	
ПМ.0	Профессиональный цикл	4	13	9	1154	39	1115	554	561	24	1440	163	54

ПМ.1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для б.п.д. кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	2	146	6	140	70	70	0	144	17	9
МДК.1.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3 всего МДК 1.1 -3.1			32	2	30	15	15			2	0
МДК.1.2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э компл МДК 1.2+3. 2	114	4	110	55	55			9	3
УП.1	Учебная практика		ДЗ								72		
ПП.1.	Производственная практика		ДЗ								72	6	
	Экзамен по модулю комплексный			Эм								6	6
ПМ.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих б.п.д., кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	2	200	7	193	96	97	12	252	36	9
МДК.2.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих б.п.д., кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-3			34	0	34	17	17			2	0
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих б.п.д., кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э	166	7	159	79	80	12		16	6
УП.2	Учебная практика		ДЗ								108		
ПП.2.	Производственная практика		ДЗ								144	6	
	Экзамен по модулю комплексный			Эм 2+6								6	3
ПМ.3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных б.п.д., кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		2	1	150	4	146	72	74	0	180	18	9

МДК.3.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3 ком МДК 1.1 +3.1			32	1	31	15	16			2	0
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э ком МДК 1.2+3. 2	118	3	115	57	58			10	3
УП.3	Учебная практика		ДЗ								72		
ПП.3	Производственная практика		ДЗ								108	6	
	Экзамен по модулю комплексный			Эм								6	6
ПМ.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	1	2	1	140	4	136	68	68	0	144	18	6
МДК.4.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3 ком МДК 4.1 +5.1			32	2	30	15	15			3	0
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			Э ком МДК 4.2 +5.2.	108	2	106	53	53			9	3
УП.4.	Учебная практика		ДЗ								72		
ПП.4.	Производственная практика		ДЗ								72	6	
	Экзамен по модулю			Эм 4+5								6	3
ПМ.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		2	1	172	6	166	82	84	0	216	19	6
МДК.5.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3 ком МДК 4.1 +5.1			32	1	31	15	16	0		2	0
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			Э ком МДК 4.2+ 5.2.	140	5	135	67	68			11	3

УП1.5.	Учебная практика		ДЗ								108		
ПП1.5.	Производственная практика		ДЗ								108	6	
	Экзамен по модулю			Экв 4+5								6	3
ПМ.6.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	1	130	5	125	62	63	12	108	28	9	
МДК.6.1	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			Э	130	5	125	62	63	12		10	6
ПП1.6.	Производственная практика		ДЗ								108	6	
	Экзамен по модулю комплексный			Экв 2+6								6	3
ПМ.7.	Освоение одной и/или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "Повар"	1	2	1	216	7	209	104	105		396	27	6
МДК.7.1	Технология приготовления простой кулинарной продукции	3			216	7	209	104	105			21	
УП1.7.	Учебная практика		ДЗ								180		
ПП1.7.	Производственная практика		ДЗ								216	6	
	Экзамен квалификационный			Экв								6	6
ПА.	Промежуточная аттестация					216							
ЦДП.	Производственная (преддипломная) практика 4 нед. (144ч)					144							
ГИА 0.	Государственная итоговая аттестация 6 недель					216							
ГИА.1.	Подготовка выпускной квалификационной работы 4 нед.											24	
ГИА.2.	Защита выпускной квалификационной работы 2 недели												
ВК	Капитулярное время 35 недель												
Всего		31	13	12	3924	79	3845	1710	2135	24	1440	400	72
ТО+П					5940								

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Сведения о материально-техническом оснащении образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

6.1.1. ГАПОУ СО «Североуральский политехникум» оснащено специальными помещениями для проведения учебных занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы, учебными лабораториями, оснащенными оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень специальных помещений

Наименование
Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Иностранного языка в профессиональной деятельности
Информационных технологий в профессиональной деятельности
Безопасности жизнедеятельности, Охраны труда,
Экологических основ природопользования,
Организации хранения и контроля запасов и сырья
Поварское и кондитерское дело (ПМ.01-05, ПМ.07)
Управления персоналом (ПМ.06),
Лаборатории:
химии
Организации обслуживания
Технического оснащения организаций питания.
Учебный кулинарный цех (учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
Учебный кондитерский цех.
Спортивный зал
Актный зал
Библиотека с читальным залом с выходом в сеть Интернет

6.1.2. Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам, требованиям охраны труда. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения образовательной

программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Перечисляется основное и вспомогательное оборудование (для каждой из лабораторий) рабочих мест обучающихся и преподавателя без указания марок оборудования и его количества.

Лаборатория «Химии»

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методического материала, препаратурская для хранения химических реактивов, оборудования и посуды, вытяжной шкаф, сейф, система водоснабжение и водоотведения, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима, медицинская аптечка, огнетушитель.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, наличие контент-фильтров, наличие специализированных и профильных программных приложений обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами;

акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Оборудование микро-лаборатории, включающее флакон 10 мл. – 76 шт., пробка со шпателем – 15 шт., крышка-капельница – 54 шт., пробка резиновая глухая, для флаконов – 7 шт., пробка с держателем, стакан стеклянный – 50 мл, стакан пластиковый 100 мл., спиртовка, цилиндр мерный 50 мл., пластиковое основания, палочка стеклянная, пробирка – 10 шт., подставка под сухое горючее, сухое горючее, ступка № 1, пест № 1, выпарительная чаша № 1, планшетка с ячейками, предметное стекло, фоновый экран, пробка со стеклянной газоотводной трубкой, пробка с силиконизированной газоотводной трубкой, зажим пробирочный, выпарительная пластина, пинцет, основание штатива, стойка штатива – 2 шт., втулка резьбовая, соединительная, муфта, лапка штатива, кольцо штатива малое, фильтры обеззоленные – 100 шт., спираль медная/петля нихромовая, периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, таблица растворимости, комплект этикеток, карандаш, трафарет, спичечный коробок, пробка № 12,5, ящик для хранения – 2 шт., воронка лабораторная; вне корпуса: прибор для получения газов лабораторный, лоток.

Набор реактивов для проведения ученического эксперимента по химии.

Стенды: «Периодическая таблица химических элементов Д.И.Менделеева», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Окраска индикаторов в различных средах», стенд-уголок «Охрана труда и техника безопасности на уроках химии»

Комплект таблиц по общей химии, по органической химии, по неорганической химии, «Растворы. Электролитическая диссоциация», «Виды химической связи. Строение вещества»,

Учебно-наглядные средства: таблицы по темам: «Алканы», «Алкены», «Алкины», «Арены», «Спирты», «Карбоновые кислоты», «Виды гибридизации»; -коллекции «Металлы», «Неметаллы», модели производства серной кислоты, получения аммиака, расходные материалы: химические реактивы.

Демонстрационные наборы образцов: металлы (различные), сплавы (различные), полимерные материалы, синтетические и искусственные волокна, материалы и образцы изделий из соединений органического синтеза,

Учебные дидактические средства: -коллекции «Металлы», «Неметаллы», модели производства серной кислоты, получения аммиака,

индивидуальные задания по темам неорганической и органической химии;

Учебные дидактические средства:

индивидуальные задания по темам неорганической и органической химии;

карточки-задания для самостоятельной работы;

методические рекомендации по написанию реферата, доклада

методические рекомендации по созданию презентации

методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы, практической работы

контрольно-измерительные материалы для текущего и итогового контроля освоения дисциплины.

Лаборатория «Организация обслуживания»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методического материала, система водоснабжение и водоотведения, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Оборудование лаборатории:

сервировочный стол; выставочная витрина для выкладки товара; обеденный стол; скатерть для презентационного стола белая бумажная; посуда для подачи; термосы; контейнер для отпуска на вынос; столовое белье, салфетки; учебные обеденные столы, стулья; посуда для подачи; столовая посуда; подставки под горячие блюда; столовые приборы; салфетки (х/б и бумажные); тарелки глубокие (шляпа); тарелки плоские диаметром 24см, 32см; блюда прямоугольные; мерная посуда; шейкеры, дозаторы; салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, приборы для специй; блюда различного диаметра для порционной подачи; щипцы универсальные; чайные, кофейные чашки, бокалы; упаковочный материал; декоративный материал;

Учебно-наглядные средства обучения: комплекты учебных таблиц, плакаты по темам дисциплины «Организация складского хозяйства»; «Весомизмерительное оборудование»; электронные презентации к темам «Организация производства на ПОП»; «Виды тары, производственная характеристика»; «Виды снабжения ПОП»

Нормативные документы:

- инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов;
- инструкция по оказанию первой помощи;

- инструкции по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.

Учебно-дидактические средства обучения:

- карточки с профессиональными ситуационными задачами; карточки-схемы по каждой теме; карточки с практическими заданиями для самостоятельной работы;
- методические рекомендации по написанию реферата, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Лаборатория «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методического материала, система водоснабжения и водоотведения, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Специализированное оборудование:

весы настольные электронные МК-6.2-A20; пароконвектомат ПКА 6-1/1BM2; конвекционная печь КПП-4Э; микроволновая печь; расстоечный шкаф ШРТ-8Э; плита электрическая; фритюрница; жарочная поверхность airhot GE-550/F (электрогриль); шкаф холодильный; шкаф морозильный СВ105-S; шкаф шоковой заморозки Hurakan HK-BCF3L; льдогенератор HKN-IMF 12M; тестораскаточная машина Viatto UC-310/1; планетарный миксер gastrorag QF-5W; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Moulinex DD876D10 Infiny Force Ultimate; мясорубка GASTROMIX MG-12; овощерезка или процессор кухонный; слайсер HKN-HM220; куттер HURAKAN HKN-CL6 ; миксер для коктейлей Gastrorag HB2-22; соковыжималки ВВК JC060-H02; машина для вакуумной упаковки Hurakan HKN; кофемашина с капучинатором De'Longhi Magnifica ESAM 4000; ховолы Гриль Мастер ФКФЭ (211001) ; кофемолка Bosch MKM 6000/6003; горелка для карамелизации Vin Bouquet; набор инструментов для карвинга 18 пр. Tellier; овоскоп ITERMA EGG10; нитрат-тестер 2 СОЭКС; машина посудомоечная Weissgauff DW 4012; стол производственный с моечной ванной (1000*700*860); стеллаж С-4-0,5/1,5/1,6; моечная

ванна двухсекционная (1000*600*860); плита BOK индукционная AIRHOT IP3500 WOK; блинница AIRHOT BE-1; мармит AIRHOT BM-11; привод универсальный УМК-01; сифон (кремер) для взбивания сливок 0,25 л. KAYSER; миски нержавеющей сталь (разные объемы); миска пластик (разные объемы); ножницы для рыбы, птицы.

Учебно-наглядные средства обучения: комплекты учебных таблиц, плакаты по темам «Организация складского хозяйства»; «Весоизмерительное оборудование»; электронные презентации к темам «Организация производства на ПОП»; «Виды тары, производственная характеристика»; «Виды снабжения ПОП»

Нормативные документы:

- инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов;
- инструкция по оказанию первой помощи;
- инструкции по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.

Учебно-дидактические средства обучения:

- карточки с профессиональными ситуационными задачами; карточки-схемы по каждой теме; карточки с практическими заданиями для самостоятельной работы;
- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Кабинеты дисциплин общепрофессионального цикла

Учебный кабинет «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методического материала, система водоснабжение и водоотведения, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-наглядные средства обучения: комплекты учебных таблиц, плакатов; электронные ресурсы (учебники, учебные пособия, справочники, энциклопедии электронные библиотечные системы (ЭБС) в соответствии с договором учреждения.

- электронная презентация «Основные группы микроорганизмов»; «Острые кишечные инфекции»

- учебный фильм «Пищевые отравления»

Нормативные документы:

- инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов;
- Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим при ожогах;
- Инструкции по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.

Учебно-дидактические средства обучения:

- карточки с профессиональными ситуационными задачами; карточки-схемы по каждой теме; карточки с практическими задания для самостоятельной работы;
- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Учебный кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методического материала, система водоснабжение и водоотведения, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран; наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами.

Учебно-наглядные средства обучения: комплекты учебных таблиц, плакатов по темам дисциплины, муляжи, образцы и др.;

Учебно-дидактические средства обучения:

- карточки с профессиональными ситуационными задачами; карточки с расчетными задачами; карточки с практическими задания для самостоятельной работы;
- методические рекомендации по написанию реферата, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Учебный кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой

коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методического материала, система водоснабжение и водоотведения, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-наглядные средства обучения: комплекты учебных таблиц, плакатов, модели потребностей и др.;

Учебно-дидактические средства обучения:

- карточки с профессиональными ситуационными задачами; комплекты для решения экономических задач с учетом профессиональной направленности; карточки с практическими задания для самостоятельной работы;
- методические рекомендации по написанию реферата, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Учебный кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методического материала, система водоснабжение и водоотведения, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-наглядные средства обучения: комплекты учебных таблиц, плакатов, нормативные документы (кодексы, законы, акты и др.), образцы документов; электронный фонд презентаций по темам

Учебно-дидактические средства обучения:

- карточки с профессиональными ситуационными задачами; карточки-схемы по каждой теме; карточки с практическими задания для самостоятельной работы;
- методические рекомендации по написанию реферата, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;

- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Учебный кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая маркерная с софитом, доска интерактивная, шкаф для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима.

Технические средства обучения: для преподавателя: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, оборудование для работы локальной и глобальной сети; с наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами;

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) для практической работы обучающихся, с лицензионным программным обеспечением, наличием специализированных и профильных программных приложений обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-наглядные средства: наглядные пособия (плакаты, стенды): «Организация рабочего места и техника безопасности»;

I. Учебно-дидактические средства:

Методические рекомендации для: выполнения практических работ; построения диаграмм; составления кроссворда; работы с базами данных; написания реферата; подготовки презентации; построения графических объектов;

Методические рекомендации для подготовки к зачету;

Образцы документов;

Инструкции по охране труда при работе в учебных кабинетах;

Инструкция по охране труда при работе на персональных электронно-вычислительных машинах (ПЭВМ) в кабинетах информатики;

Инструкция по охране труда для лиц первой квалификационной группы по электробезопасности;

Инструкция по охране труда при работе на ксероксе;

Инструкция по оказанию первой доврачебной помощи пострадавшему.

Учебный кабинет «Охрана труда»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной

инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методического материала, система водоснабжение и водоотведения, рециркулятор бактерицидный, термометр для контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-наглядные средства обучения: комплекты учебных таблиц, плакатов, модели, муляжи, образцы и др.;

Учебно-дидактические средства обучения:

- карточки с профессиональными ситуационными задачами;
- карточки с практическими заданиями для самостоятельной работы;
- методические рекомендации по написанию реферата, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины;
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Учебный кабинет «Безопасность жизнедеятельности»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели кабинета (стол и стул преподавателя, ученические столы и стулья), доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкаф для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-методические средства:

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, инструкции по всем темам обучения, журналы «Военный вестник»);

Учебно-наглядные средства:

- экранно-звуковые пособия;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц: плакаты по символам воинской чести, званиям, ОМП - химическое, ядерное, бактериологическое, структура ГО, убежище ГО, оружие АКМ и т.п., стихийные бедствия, строевая подготовка, огневая подготовка стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.)

- компас-азимут; аптечка первой помощи; сумка санитарная; носилки плащевые;

- образцы средств пожаротушения (СП); макет встроенного убежища;

- макет автомата Калашникова;

- средства индивидуальной защиты органов дыхания противогаз ГП – 5, ГП – 7, респиратор «Лепесток»

- средства индивидуальной защиты кожи: общевойсковой защитный костюм. Защитный костюм Л – 1;

- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2;

- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

Учебно-дидактические средства обучения:

- карточки с профессиональными ситуационными задачами; тестовые задания по каждой теме; карточки-задания для самостоятельной работы;

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада;

- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;

- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.

- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

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

Оснащение учебного кулинарного цеха

№ п/п	Основное и вспомогательное технологическое оборудование кулинарного цеха
1.	Весы настольные электронные МК-6.2-A20;
2.	Пароконвектомат ПКА 6-1/1BM2;
3.	Конвекционная печь КПП-4Э;
4.	Микроволновая печь;
5.	Расстоечный шкаф ШРТ-8Э;
6.	Плита электрическая;
7.	Фритюрница;
8.	Жарочная поверхность AIRHOT GE-550/F (электрогриль);
9.	Шкаф холодильный;
10.	Шкаф морозильный СВ105-S;
11.	Шкаф шоковой заморозки Hurakan HK-BCF3L;
12.	Льдогенератор HKN-IMF 12M (пальчики);
13.	Тестораскаточная машина Viatto UC-310/1;
14.	Планетарный миксер GASTRORAG QF-5W
15.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Moulinex DD876D10 Infiny Force Ultimate
16.	Мясорубка GASTROMIX MG-12;
17.	Овощерезка или процессор кухонный;
18.	Слайсер HKN-HM220;
19.	Куттер HURAKAN HKN-CL6

20.	Миксер для коктейлей Gastrorag HB2-22;
21.	Соковыжималки ВВК JC060-H02;
22.	Машина для вакуумной упаковки Hurakan HKN;
23.	Кофемашина с капучинатором De'Longhi Magnifica ESAM 4000;
24.	Ховоли Гриль Мастер Ф1КФЭ (211001) ;
25.	Кофемолка Bosch MKM 6000/6003;
26.	Горелка для карамелизации Vin Bouguet;
27.	Набор инструментов для карвинга 18 пр.Tellier;
28.	Овоскоп ITERMA EGG10;
29.	Нитрат-тестер 2 СОЭКС;
30.	Машина посудомоечная Weissgauff DW 4012;
31.	Стол производственный с моечной ванной (1000*700*860);
32.	Стеллаж С-4-0,5/1,5/1,6;
33.	Моечная ванна двухсекционная (1000*600*860).
34.	Плита ВОК индукционная AIRHOT IP3500 WOK
35.	Блинница AIRHOT BE-1
36.	Мармит AIRHOT BM-11
37.	Привод универсальный УМК-01
38.	Сифон (кремер) для взбивания сливок 0,25 л. KAYSER
39.	Миски нержавеющей сталь (разные объемы)
40.	Миска пластик (разные объемы)
41.	Ножницы для рыбы, птицы

**Оборудование и инструмент в соответствии с рейтинговыми листами WSR
по компетенции Поварское дело**

№ п/п	Оборудование и инструмент в соответствии с рейтинговыми листами WSR
1	Стол производственный
2	Стол-подставка под пароконвектомат
3	Пароконвектомат
4	Весы настольные электронные (профессиональные)
5	Плита индукционная
6	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм.
7	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм
8	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2\3 354x325x40 мм
9	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1\2 265x325x20 мм
10	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1\2 265x325x65 мм
11	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1\3 176x325x40мм.
12	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1\3 176x325x20мм
13	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм
14	Планетарный миксер
15	Шкаф холодильный CRYSPI UC 400 C
16	Стеллаж 4-х уровневый
17	Мойка односекционная со столешницей
18	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
19	Смеситель холодной и горячей воды
20	Тарелка глубокая белая Zen, широкий борт, 27 см 830727 Tunisie Porcelaine
21	Тарелка глубокая белая Zen, широкий борт, 27 см 830727 Tunisie Porcelaine

22	Тарелка круглая белая плоская Диаметр от 30 до 32 см
23	Соусник «Кунстверк»; фарфор, 50мл, D=6.7, H=2.7см, белый СОМ- 03040125
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
25	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
26	Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л
27	Сотейник для индукционных плит объемом 0,8л
28	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Диаметр 24см
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Диаметр 28см
30	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Диаметр 24см
31	Набор разделочных досок, пластиковые
32	Мерный стакан
33	Венчик
34	Сито (для муки)
35	Шенуа (возможен вариант с сеткой)
36	Подставка для разделочных досок металлическая
37	Лопатки силиконовые
38	Скалка
39	Шумовка
40	Молоток металлический для отбивания мяса
41	Терка 4-х сторонняя
42	Половник
43	Ковёр электрический
44	Ложки столовые
45	Набор кухонный ножей (поварская тройка)
46	Силиконовый коврик
47	Овощечистка
48	Щипцы универсальные
49	Набор кондитерских насадок
50	Набор кондитерских форм (круг)
51	Миски нержавеющая сталь объем 0.3 л, диаметр 16 см
52	Миски нержавеющая сталь объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53	Миски нержавеющая сталь объем: 1 л, диаметр: 20 см
54	Миски нержавеющая сталь объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
55	Миска пластик объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см

Оснащение учебного кондитерского цеха

№ п/п	Основное и вспомогательное технологическое оборудование кулинарного цеха
1	Весы настольные электронные МК-6.2-А20; ;
2	Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ2;
3	Конвекционная печь КПП-4Э;
4	Микроволновая печь;
5	Подовая печь (для пиццы) Gastrorag EPZ-03
6	Расстоечный шкаф ШРТ-8Э;
7	Плита электрическая;

8	Шкаф холодильный;
9	Шкаф морозильный СВ105-S;
10	Шкаф шоковой заморозки Hurakan HK-BCF3L;
11	Льдогенератор HKN-IMF 12M (пальчики);
12	Фризер
13	Тестораскаточная машина;
14	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) HKN-IP10F;
15	Тестомесильная машина (настольная)
16	Миксер погружной;
17	Мясорубка;
18	Куттер или процессор кухонный;
19	Слайсер HKN-HM220;
20	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
21	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
22	Пресс для пиццы
23	Лампа для карамели LAMP
24	Аппарат для темперирования шоколада MINITEMPER
25	Горелка для карамелизации Vin Bouguet;
26	Термометр инфракрасный
27	Термометр со шупом
28	Овоскоп ПКЯ-10 (ОН-10);
29	Машина для вакуумной упаковки Hurakan HKN;
30	Стол производственный с моечной ванной;
31	Стол производственный с деревянным покрытием;
32	Стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый);
33	Моечная ванна двухсекционная (1000*600*860).
34	Стеллаж передвижной 530*325;
35	Сифон (кремер) для взбивания сливок 0,25 л. KAYSER
36	Набор для карвинга 18 пр. Tellier

**Оборудование и инструмент в соответствии с рейтинговыми листами WSR
по компетенции Кондитерское дело**

№ п/п	Оборудование и инструмент в соответствии с рейтинговыми листами WSR
1	Стол производственный 1800x600x850 мм, со сплошной полкой
2	Подставка под конвекционную печь
3	Весы настольные электронные
4	Плита индукционная 2-х конфорочная
5	Противень для конвекционной печи алюминиевый
6	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
7	Планетарный настольный миксер
8	Микроволновая печь
9	Холодильный шкаф
10	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800
11	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800
12	Тележка-шпилька

13	Противень для тележки шпильки
14	Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)
15	Доска мраморная 30×20×1.5
16	Смеситель холодной и горячей воды
17	Тарелка для подачи десерта 20*30
18	Поднос пластик
19	Блендер Vamix Gastro 350 Light Grey
20	Сотейник 4 л для индукционной плиты
21	Сотейник 2 л для индукционной плиты
22	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты
23	Сотейник 1 л для индукционной плиты
24	Сковорода для индукционной плиты
25	Решётка для глазировки 460х260х30 ММ
26	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)
27	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)
28	Подставка металлическая под разделочные доски
29	Сито большое d=20 см
30	Сито среднее d=14 см
31	Сито малое d=7 см
32	Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)
33	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)
34	Стакан мерный 1 л пластиковый
35	Стакан мерный 2 л пластиковый
36	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
37	Миска пластиковая 1 л
38	Миска пластиковая 2 л
39	Миска пластиковая 3 л
40	Миска из нержавеющей стали 3 л
41	Миска из нержавеющей стали 1 л
42	Миска из нержавеющей стали 0,5 л
43	Пирометр лазерный
44	Корзина для мусора 60 л
45	Корзина для мусора 25 л
46	Палетта кондитерская прямая
47	Палетта кондитерская угловая
48	Шпатель Размеры полотна: 18 см х 10 см.
49	Шпатель Размеры полотна: 22 см х 10 см.
50	Набор кондитерских насадок
51	Набор ножей 3 шт
52	Ножницы фигурные L= 24 см
53	Ножницы Длина: 160 мм
54	Набор инструментов для моделирования
55	Скалка кондитерская для моделирования
56	Таймер с обратным отсчётом времени
57	Коврик силиконовый
58	Скалка деревянная (бук)
59	Лопатка силиконовая
60	Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20х20х1,5
61	Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см
62	Формы металлические в ассортименте

63	Формы силиконовые для десертов
64	Формы силиконовые для миниатюр
65	Крутящаяся подставка под торт
66	Кольца металлические d14 см
67	Кольца металлические d16 см
68	Формы поликарбонатные для конфет
69	Рамка металлическая для конфет нарезных
70	Лампа для карамели, MATFER, мощность 1,8 кВт
71	Помпа для работы с карамелью
72	Ванна для растапливания шоколада Martellato
73	Молды для карамели/шоколада
74	Термометр для карамели
75	Перчатки термостойкие

6.1.2. Требования к оснащенности баз практик.

Описываются требования к оборудованию, доступ к которому должен иметь обучающийся в процессе прохождения практики

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, где обеспечивается доступ к технологическому оборудованию (тепловому, холодильному, весоизмерительному и др.), производственному инвентарю и инструментам.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6.2. Требования к кадровым условиям.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)», и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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 «оказание услуг населению», не реже 1 раза в 3 года.

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 «оказание парикмахерских услуг населению», в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

**РАЗДЕЛ 7 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

УГС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Североуральск

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	3
РАЗДЕЛ 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	11
РАЗДЕЛ 3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	13
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	23

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, п.25, (зарегистрирован в Минюсте России 22.01.2021, рег. № 62178).
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по социально-педагогической работе, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделениями, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, педагог дополнительного образования, воспитатель, члены Совета обучающихся, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и

социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 19
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессии/специальности	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия и цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 21
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 22
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 23

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

**СТРУКТУРНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ ПОО
И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ МОДУЛЕЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование модулей	Задачи	Организационные решения	Ответственные за реализацию модуля	Код ЛР реализации программы воспитания
«Ключевые дела»	Вовлечение студентов в события волонтерской, добровольческой, патриотической, трудовой направленности. Организация спортивных состязаний, праздников, фестивалей, представлений, акций, ритуалов. Формирование позитивного опыта проведения, ответственности студентов в отношении событий, происходящих в политехникуме, готовности к сотрудничеству, реагированию на критику. Включение обучающихся в процессы улучшения социальной среды городского округа, реализацию социальных проектов и программ. Популяризацию социально активного поведения. Способствование приобретению нового для студентов опыта, участие в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении. Организация взаимодействия студентов с социальными группами и НКО, поддержка семейных и местных традиций, благоустройство общественных пространств, реагирование на экологические проблемы.	Привлечение к взаимодействию Совет учреждения, Совет обучающихся, администрацию политехникума, общественных объединений, волонтерских организаций. Внесение предложений направленных на инициативные решения, реализацию социальных проектов, привлечение органов местного самоуправления. Взаимодействие администрации ПОО и представителей органов управления молодежной политики	Заместитель директора по СПР	ЛР 1-23
«Кураторство и поддержка»	Обеспечение деятельности по созданию и развитию коллектива учебной группы, по выявлению и разрешению	Реализация потенциала педагогических советов, социальных	Зам. директора по СПР, социальный педагог,	ЛР 1-23

	проблем обучающихся, оказанию им помощи в становлении субъективной позиции, реализации механизмов самоуправления. Организация взаимодействия педагога с родителями студентов, выбор совместной стратегии взаимодействия в проблемных ситуациях.	педагогов, психолога. Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.	педагог-психолог	
«Студенческое самоуправление»	Вовлечение обучающихся в коллегиальные формы управления образовательной организацией. Обеспечение включения студентов в группы и команды, обеспечивающие развитие их интересов, препятствующее вовлечению обучающихся в деструктивные группы.	Реализация потенциала Совета обучающихся, представительных форм управления ПОО	Зам.директора по СПР Педагог-организатор, Педагог доп.образования	ЛР 2,3 13-23
«Профессиональный выбор»	Создание условий для появления у студентов навыка самостоятельного заработка, знакомство с вариантами профессиональной самореализации в разных социальных ролях, сопоставление его профессионального потенциала с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов. Создание предпосылок для обеспечения решения регионально значимых вопросов карьерного становления на территории, знакомство с требованиями потенциальных работодателей. Организация экскурсии на предприятия, встреч с представителями разных профессий и социальных ролей, организация участия в мастер-классах, стажировках. Обеспечение результативности воспитательной составляющей профессионального цикла	Взаимодействие администрации ПОО и представителей общественных объединений. Организация партнерских отношений ПОО с ГКУ «Североуральский центр занятости». Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловых комиссий.	Зам.директора по СПР Зам.директора по УПР Заведующий очного отделения Заведующий очного отделения	ЛР 13-23
«Взаимодействие с родителями»	Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием. Организация профессионально-значимого общения обучающихся с	Взаимодействие администрации ПОО и представителей родителей (законных представителей), родительских	Зам.директора по СПР Педагог-организатор, Педагог доп.образов	ЛР 1-12

	родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Популяризация уважительного отношения, проявления заботы и внимания к бабушкам и дедушкам, старшему поколению. Принятие семейных традиций. Организация мероприятий, направленных на подготовку к будущей семейной жизни, рождению и воспитанию детей.	комитетов, Взаимодействие администрации ПООс представителями органов социальной политики и учреждений социального обслуживания	ания	
«Цифровая среда»	Обеспечение первичного опыта знакомства с методами сбора и использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде. Организация освоения цифровой деловой коммуникации, дистанционного публичного выступления, соблюдения сетевого этикета актуальных информационных инструментов, расширения коммуникационных возможностей.	Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных проектов, предусматривающих компьютерно-опосредованные формы реализации.	Зам.директора по СПР Зам.директора по УПР Заведующий очного отделения Заведующий очного отделения	ЛР 13,14, 13-23
«Правовой сознание»	Вовлечение обучающихся в реализацию социальных проектов, организация занятости во внеурочное время и в период каникул Профилактика деструктивного поведения, в том числе проживающих в общежитии. Предупреждение расширения маргинальных групп подростков и молодежи, оставивших обучение, детей-сирот, слабоуспевающих и социально запущенных детей, осужденных несовершеннолетних	Выстраивание межведомственного взаимодействия, направленного на предупреждение негативных социальных явлений. Взаимодействие администрации ПОО с представителями ТКДНиЗП, ПДН ОМВД.	Зам.директора по СПР Зам.директора по УПР Заведующий очного отделения Заведующий очного отделения	ЛР 1-12
Вариативный модуль				
«Молодежные общественные объединения»	Формирование активной гражданской позиции, участие в реализации социальных проектах, выборах, социально-значимых мероприятиях. Предупреждение создания деструктивных молодежных групп.	Партнерское взаимодействие с молодежными общественными объединениями, представителями органов управления молодежной	Зам.директора по СПР Педагог-организатор, Педагог доп.образования	ЛР 13-23

		политики.		
«Конкуренция и партнерство»	Обеспечение оптимального сочетания конкурентной и кооперативной модели поведения обучающихся. Организация совместной конкурсной активности студентов, их родителей, педагогов, представителей общественных организаций и бизнеса в конкурсах.	Использование ресурса чемпионатного движения, проведения конкурсов различных уровней. Участие в реализации государственных и негосударственных социальных программ, направлений социальной политики предприятий.	Зам.директора по СПР Зам.директора по УПР Заведующий очного отделения Заведующий очного отделения	ЛР 13-23
«Экономическая активность»	Развитие экономической активности обучающихся, осмысление самостоятельных и ответственных действий на рынке труда. Ознакомление обучающихся с ролью современных предпринимателей в формировании гражданского общества и обеспечении экономического благополучия территории, региона, страны	Использование инфраструктурных решений, предусмотренных создание предприятий, в том числе и на базе техникумов и колледжей, партнерскими связи с Центрами опережающего обучения, бизнес-инкубаторами.	Зам.директора по СПР Зам.директора по УПР Заведующий очного отделения Заведующий очного отделения	ЛР 13-23

РАЗДЕЛ 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

2.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

2.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания профессиональная образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов,

социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

2.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

2.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета
ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»
Протокол от 31.08.2021 № 1

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на период 3 года 10 месяцев

Североуральск, 2021

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayapremena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники**: «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности», «День работника пищевой промышленности».

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников. Всероссийский открытый урок в День знаний «Современная российская наука»	Обучающиеся всех курсов		Заместитель директора по СПР, педагог-организатор, педагог доп. образования, кураторы	ЛР 15	«Ключевые дела», «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка», «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Изучение традиций и правил внутреннего распорядка; выявление лидеров и формирования студенческого актива учебных групп	Обучающиеся I курса	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 20	«Профессиональный выбор»
1-2 неделя	Комплексная диагностика обучающихся I курса: тестирование, анкетирование	Обучающиеся I курса	Учебные кабинеты	Кураторы, педагог-психолог, социальный педагог	ЛР 20	«Профессиональный выбор»

	(составление социального портрета первокурсников)						
3	День окончания Второй мировой войны.	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела»	
2-4	День солидарности в борьбе с терроризмом. Акция «Живая вода»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, общежитие	Кураторы, воспитатель	ЛР 2	«Ключевые дела»	
В течение месяца	Классные часы по вопросам: поведение на территории образовательного учреждения, права и обязанности студентов, о запрете курения в общественных местах, антитеррористической, дорожной безопасности, пожарной, электро-безопасности, об одежде делового стиля	Обучающиеся всех курсов, студенты, проживающие в общежитии	Учебные кабинеты, общежитие	Кураторы, воспитатель зам директора по СПР, специалист по ОТ, социальный педагог	ЛР 2 ЛР 9	«Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка», «Студенческое самоуправление»	
7	День воинской славы. Бородинское сражение (1812)	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела»	
9-11	День грезности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, общежитие	Кураторы, воспитатель зам директора по СПР, педагог-организатор, педагог доп. образования	ЛР 9	«Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка», «Студенческое самоуправление»	
В течение месяца	Классный час: «Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 9	«Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка», «Студенческое самоуправление»	
В течение	Социально-психологическое тестирование, направленное на	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Зам.директора по СПР, педагог-психолог, кураторы	ЛР 9	«Взаимодействие с родителями»	

месяца	раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ						«Кураторство и поддержка»
В течение месяца	Классные часы «О безопасности на объектах транспортной инфраструктуры, на ж/д объектах. Управление мопедом, велосипедом, скутером в соответствии с ПДД РФ»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 3 ЛР 9		«Ключевые дела», «Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
В течение месяца	Классные часы в учебных группах на тему: «Умеешь ли ты общаться (культура общения). Нормы права и морали в обществе».	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7		«Ключевые дела»
В течение месяца	Легкоатлетический кросс в рамках Всероссийской акции «Кросс Наций»	Обучающиеся всех курсов, члены спорт. секций	Стадион	Преподаватели, руководители спортивных секций	ЛР 9		«Ключевые дела»
В теч. месяца	Ведение в профессию	Обучающиеся 1 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели, кураторы	ЛР 14-17 ЛР 9ЛР -19		«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Всеобуч для родителей: ознакомление с нормативно-правовыми локальными документами, регламентирующими учебный процесс, традициями образовательного учреждения, «Воспитание и обучение. Общая задача», «Безопасность студентов в образовательном пространстве»	Родители обучающихся 1-х курсов	Актовый зал, учебные кабинеты	Зам.директора по СПР, заведующие отделениями, педагог-психолог, кураторы, социальный педагог	ЛР 19 ЛР 9		«Ключевые дела», «Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
21	День воинской славы (Куликовская битва, 1380 год).	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Зам.директора по СПР, кураторы	ЛР 5		«Ключевые дела»
В течение	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях,	Обучающиеся всех курсов	В соответствии	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3		«Ключевые дела», «Взаимодействие с

месяца	разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)		с Положениями о проведении мероприятий		ЛР 15-16	родителями» «Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
ОКТАБРЬ						
1	День пожилых людей – проведение акции «От сердца к сердцу!»	Волонтеры		Зам директора по СПР, кураторы, преподаватели, педагог доп. образования, педагог-организатор	ЛР 6 ЛР 4	«Ключевые дела» «Студенческое самоуправление»
2	День профессионально-технического образования	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заведующие отделениями, преподаватели	ЛР 15-16	«Профессиональный выбор»
5	День Учителя	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели, представители студенческого самоуправления, педагог доп. образования, педагог-организатор	ЛР 6 ЛР 4	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классные часы на тему: «Взаимоотношения между юношей и девушкой. Преступления против половой неприкосновенности и половой свободы личности»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы, соц.педагог, педагог-психолог	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классные часы на тему: «Наркотики, психоактивные вещества и последствия их употребления», «Цени свою жизнь».	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела»
В течение месяца	Проведение Всероссийского урока «Экология и энергосбережение»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 10	«Ключевые дела»
20	Всемирный День повара	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 14-17 ЛР 9	«Ключевые дела» «Профессионалы»

								ЛР -19		й выбор». «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Классные часы на тему: «Как увлекательно провести время без гаджетов и интернета»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы				ЛР 11		«Ключевые дела»
В течение месяца	Единый урок безопасности в сети Интернет	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели, кураторы				ЛР 10		«Цифровая среда»
30	День памяти жертв политических репрессий – Уроки памяти	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели, кураторы				ЛР 2		«Ключевые дела»
В течение месяца	«Посвящение в первокурсники»	Обучающиеся 1-х курсов	Актовый зал, учебные кабинеты	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели, представители студенческого самоуправления				ЛР 14-17 ЛР 9 ЛР -19		«Ключевые дела» «Профессиональный выбор». «Студ. самоуправление»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели				ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16		«Ключевые дела» «Студенческое самоуправление»
НОЯБРЬ										
2-5	Классный час, посвященный празднованию Дня народного единства «В дружбе народов – единство России»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы				ЛР 1 ЛР 8		«Ключевые дела»
4	День народного единства	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, учреждения культуры по месту расположения	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели				ЛР 1 ЛР 8		«Ключевые дела»
В	Классный час на тему: «Стресс в	Обучающиеся	Учебные	Кураторы				ЛР 9		«Ключевые дела»

течение месяца	жизни человека. Способы борьбы со стрессом», «Жизнь как высочайшая ценность»	всех курсов	кабинеты			
В течение месяца	Декада правовой грамотности «Права человека»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 3	«Профессиональ ный выбор»
В течение месяца	Родительские собрания	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 9	«Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями»
В течение месяца	Комплекс мероприятий в рамках Всемирного дня отказа от курения: тематические лекции «Курение – коварная ловушка», видео-демонстрация социальных роликов в режиме non-stop, акция «Чистым воздухом дышать», спортивные соревнования	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы, преподаватели, педагог-психолог,	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, просмотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам директора по СТР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15 -16	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела»
ДЕКАБРЬ						
1	Всемирный день борьбы со СПИДом – комплекс мероприятий	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 9	«Ключевые дела»
В течение месяца	Тематическая программа «Внимание! СПИД!»	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Педагог-психолог	ЛР 9	
3	Памятная дата России - День неизвестного солдата	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели, заведующий библиотекой	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела»
В	Классный час: «Основы	Обучающиеся	Учебные	Кураторы	ЛР 2	«Ключевые дела»

течение месяца	антикоррупционного поведения молодежи – часть правовой культуры»	всех курсов	кабинеты		ЛР 3	
9	Международный день борьбы с коррупцией	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классный час: «Основы антикоррупционного поведения молодежи – часть правовой культуры»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 2	«Ключевые дела»
В течение месяца	Олимпиада «Конституция РФ – основной закон страны»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 1	«Ключевые дела»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Новый год (благотворительный марафон)	Все курсы	Учебный корпус	Заместитель директора по СПР, педагог-организатор, педагог доп. образования, кураторы	ЛР 1,2,3, 6,7,8,11	«Ключевые дела», «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
ЯНВАРЬ						
11	Классный час: «Как настроиться на обучение после каникул».	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 2 ЛР 16 ЛР 19	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Классный час: «Профессиональная этика и культура общения»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 2 ЛР 16 ЛР 19	«Студенческое самоуправление» «Профессиональны й выбор»
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, актовый зал	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
27	День снятия блокады	Обучающиеся	Учебные	Зам.директора по СПР,	ЛР 1	«Ключевые дела»

	Ленинграда	всех курсов	кабинеты, актовый зал	кураторы, преподаватели	ЛР 5	
В течение месяца	Тематическая беседа «Кто я? Какой я?» с проведением тестирования со студентами, проживающими в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие,	Педагог-психолог, воспитатель	ЛР 16 ЛР 19	
В течение месяца	Подготовка к конкурсу технического творчества «Дорога в будущее»	Обучающиеся всех курсов	Учебные мастерские, учебные кабинеты	Преподаватели, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 15-16	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Профориентационная компания в школах	Школьники	Образовательные организации	Преподаватели и обучающиеся	ЛР 2 ЛР 15-16	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16	Студенческое самоуправление»
ФЕВРАЛЬ						
В течение месяца	Месячник оборонно-массовой и военно-патриотической работы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели, руководитель физвоспитания	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классный час: «Социальные нормы и асоциальное поведение»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 2 ЛР 19	
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классный час «День русской науки»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 2 ЛР 4	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классный час: «Истории той войны»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела»
В	Классный час: «Что значит быть»	Обучающиеся	Учебные	Кураторы	ЛР 1	«Ключевые дела»

течение месяца	патриотом сегодня?»	всех курсов	кабинеты		ЛР 5	
23	День защитников Отечества – комплекс мероприятий	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты. Актальный зал, спортзал	Преподаватели, руководитель физвоспитания, преподаватель по ОБЖ	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16	«Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
МАРТ						
В течение месяца	Классный час: «Самопрезентация – путь к успеху на рынке труда»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела»
8	Международный женский день – Праздничный концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 марта	Обучающиеся всех курсов	Актальный зал	Зам директора по СПР, кураторы	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классный час: «Радикал-экстремизм... Видишь ли ты грань?» (сообщения, дискуссия по профилактике радикального поведения молодежи)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 9	«Ключевые дела», «Правовое сознание»
18	День воссоединения Крыма с Россией - комплекс мероприятий	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классный час: «Будь внимателен!» (беседа по профилактике травматизма в процессе учебы и в быту). Профилактика травматизма на объектах ж/д транспорта	Обучающиеся 1-4 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 10 ЛР 9	«Профессиональный выбор»
В	Классный час: «Здоровый образ	Обучающиеся	Учебные	Кураторы	ЛР 9	«Ключевые дела»,

течение месяца	жизни и его составляющие»	всех курсов	кабинеты			«Правовое сознание»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16	«Ключевые дела», «Студенческое самоуправление»
АПРЕЛЬ						
В течение месяца	Спартакиада среди сборных команд отделений по видам спорта	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Преподаватель физ.культуры	ЛР 9	«Ключевые дела» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Классный час: «Вирусы и профилактика их заболеваний»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 9	«Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Классный час: «Мое будущее – в моей профессии»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 10 ЛР 9	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Классный час: «Как не стать жертвой мошенников. О мошенничестве с использованием средств мобильной связи и Интернета»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 10	«Ключевые дела», «Правовое сознание», «Цифровая среда»
В течение месяца	Классный час: «Жизненные ценности современной молодежи». «Коррупция как особый вид правонарушений»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела», «Правовое сознание», «Цифровая среда»
В течение месяца	Диктант Победы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 13 ЛР 5	«Ключевые дела»
В течение месяца	Экологические субботники Уборка и благоустройство территории, помещений и аудиторий «Сделаем будущее	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория образовательного учреждения,	Преподаватели, мастера производственного обучения, кураторы	ЛР 2	«Ключевые дела»

	чистым!»		учебные кабинеты, общежитие			
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16	«Ключевые дела», «Студенческое самоуправление»
МАЙ						
В течение месяца	Акция «Забота» - оказание помощи и поздравление ветеранов	Волонтеры, обучающиеся всех курсов	Микрорайон	Заведующие отделениями, кураторы	ЛР 1 ЛР 4	«Ключевые дела»
В первой половине месяца	Викторина по истории, посвященная Победе в Великой Отечественной войне	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела»
В первой половине месяца	Спортивная эстафета, посвященная Дню Победы	Обучающиеся 1-2 курсов	Стадион	Руководитель физвоспитания	ЛР 1 ЛР 9	«Ключевые дела»
9	День Победы Патриотические акции: «Бессмертный полк», «Свеча памяти», «Мы вместе», «Георгиевская ленточка». «Солдатская каша»	Волонтеры, обучающиеся всех курсов	Микрорайон	Заведующие отделениями, кураторы	ЛР 1 ЛР 4	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классный час: «Как преодолеть тревогу?», «Способы решения конфликтов дома и в образовательном учреждении»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы, социальный педагог, педагог-психолог	ЛР 9	«Ключевые дела», «Правовое сознание»
В течение месяца	День призывника (спортивные соревнования, встречи с ветеранами боевых действий, праздничный концерт)	3,4 курс	Учебный корпус	Заместитель директора по СПР, педагог-организатор, педагог доп. образования, кураторы	ЛР 1,2,4,5,6	«Ключевые дела», «Кураторство и поддержка»
В течение месяца	Классный час: «Взаимодействие в семье»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы, социальный педагог, педагог-психолог	ЛР 9 ЛР 4	«Ключевые дела», «Правовое»

	Проявление любви, способы общения и разрешения конфликтов»				ЛР 3	сознание»
24	День славянской письменности и культуры – комплекс мероприятий	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 5	«Ключевые дела»
В течение месяца	Классный час: «Экзамены без стресса»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы педагог-психолог	ЛР 9	«Ключевые дела», «Правовое сознание», «Взаимодействие с родителями»
В течение месяца	Классный час: «О правилах поведения в общественных местах. Вредные привычки и их профилактика. Как отказаться от сигареты?»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы, педагог-психолог, Социальный педагог	ЛР 9	«Ключевые дела», «Правовое сознание», «Взаимодействие с родителями»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам.директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16	«Ключевые дела», «Студенческое самоуправление»
ИЮНЬ						
01.06	Международный день защиты детей (комплексная эстафета)	Все курсы	Учебный корпус	Заместитель директора по СПР, педагог-организатор, педагог доп. образования, кураторы	ЛР 1,2,4,5,6	«Ключевые дела», «Кураторство и поддержка»
В первой половине месяца	Пушкинские чтения в дистанционном формате	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальные сети	Преподаватели	ЛР 5	«Ключевые дела»,
В первой половине месяца	Классный час: «Безопасное лето»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 10	«Ключевые дела»,
12	День России: участие в велопробеге	Обучающиеся 1-2 курсов	Маршрут пробега	Кураторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 18	«Ключевые дела»

В течение месяца	Классный час: «Итоги учебного года»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 15	«Ключевые дела»
22	День памяти и скорби: участие в митинге, в патриотических акциях	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальные сети, микрорайон	Кураторы, преподаватель ОБЖ	ЛР 2 ЛР 18	«Ключевые дела»
27	День молодежи – комплекс мероприятий	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, территория образовательного учреждения, микрорайона	Кураторы	ЛР 2 ЛР 9	«Ключевые дела», «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам директора по СПР, кураторы, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16	«Ключевые дела», «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
ИЮЛЬ						
1-3	Торжественные мероприятия, посвященные вручению дипломов выпускникам	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Заместитель директора по ВР, заведующий учебной частью, заведующие отделениями, кураторы	ЛР 15	«Ключевые дела», «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
8	День семьи, любви и верности: Литературно-поэтический марафон «Любовью дорожить умейте»	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальная группа «В контакте»	Преподаватели, кураторы	ЛР 12	«Ключевые дела», «Студенческое самоуправление»
АВГУСТ						
22.07	День Государственного Флага Российской Федерации (Мой триколор)	Все курсы	Учебный корпус	Заместитель директора по СПР, педагог-организатор, педагог доп. образования, кураторы	ЛР 1,2,4,5,6	«Ключевые дела», «Кураторство и поддержка»
23.07	День воинской славы России	Все курсы	Учебный	Заместитель директора по	ЛР 1,2,4,5,6	«Ключевые дела»,

	(Курская битва, 1943) (выпуск информационного вестника в социальной сети и на сайте образовательной организации)		корпус	СПР, педагог-организатор, педагог доп. образования, кураторы		«Кураторство и поддержка»
27.07	День российского кино (выпуск информационного вестника в социальной сети и на сайте образовательной организации)	Все курсы	Учебный корпус	Заместитель директора по СПР, педагог-организатор, педагог доп. образования, кураторы	ЛР 1, 2, 4, 5, 6	«Ключевые дела», «Кураторство и поддержка»

Раздел 4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;

**8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Разработчики основной образовательной программы:

Кировская Р.К.	заместитель директора по учебно-методической работе
Логвинова А.А.	заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Портянникова Н.М.	заместитель директора по учебно-производственной работе
Зенкова Н.С.	заведующая очным отделением
Ключникова Л.Е.	заведующая заочным отделением
Гребенюк Т.Г.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Гонштейн Л.Н.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Михалева И.В.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Широкова Н.Д.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Разжигаяева М.	преподаватель, первая квалификационная категория
Соколова Ю.Н.	преподаватель, первая квалификационная категория
Устюжанина И.В.	преподаватель, первая квалификационная категория
Бобовская А.И.	преподаватель, первая квалификационная категория
Кушнарева Е.В.	преподаватель, первая квалификационная категория
Киселева И.В.	преподаватель, первая квалификационная категория
Статных Л.В.	преподаватель, высшая квалификационная категория
Варов М.А.	преподаватель, первая квалификационная категория