

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» _____ 05 _____ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ
(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработчик

(подпись)

25.05.2023 г.
(дата)

Шапкирина А. И.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса
(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

(подпись)

25.05.2023 г.
(дата)

Еремина Т.А.
(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение организаций питания» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.), (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779);

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- приемы структурирования информации
- формат оформления результатов поиска информации

- требования охраны труда, пожарной безопасности;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и правила ухода за ними
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни.

- Вариативная часть

применять кремлер для подачи горячих соусов

-применять электрический –вок

уметь:

- определять задачи поиска информации
- определять необходимые источники информации – планировать процесс поиска
- структурировать получаемую информацию
- выделять наиболее значимое в перечне информации
- оценивать практическую значимость результатов поиска – оформлять результаты поиска
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах

Вариативная часть

- *-способы применения подачи горячих соусов с использованием кремлера*

Использовать аппараты аэрогриля

Использовать су-вид

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; 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;

			<p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
4	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
5	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления</p>

		контекста	документов и построения устных сообщений
6	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (<i>специальности</i>); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
7	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
8	ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: 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</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
.10	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Практический опыт : осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов

		<p>приготовления полуфабрикатов соответствии инструкциями регламентами</p>	<p>в с и</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчинёнными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приёмы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ, требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-технических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приёмы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при</p>
--	--	--	--

			подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
11	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Практический опыт: осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечивать ресурсосбережение</p> <p>Умения: контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов;</p> <p>Знания: способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>
12	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Практический опыт: выполнять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнять подготовку к презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнять подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учётом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания: способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
13	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учётом потребностей	Практический опыт: выполнять разработку, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>потребителем, оформлении презентации результатов проработки</p> <p>Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
14	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	<p>Практический опыт: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>Знания: санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
15	ПК 2.2	Осуществлять приготовление,	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и

		<p>творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>Знания: знать процессы приготовления, творческого контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
16	ПК 2.3	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; <i>-применять кремёр для подачи горячих соусов</i></p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; <i>Способы применения подачи горячих соусов с использованием кремёра</i></p>

17	ПК 2.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
18	ПК 2.5.	<p>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</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на</p>

			иностранном языке
19	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	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
20	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения :контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</p> <p><i>Использовать аппараты аэрогриля</i> <i>Использовать су-вид</i></p> <p>Знания :ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней</p>

			птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; <i>Использование аппаратов для приготовление ход-догов</i>
21	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем</p> <p>Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
22	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями</p>

			инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
			Знания: способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
23	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
24	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
25	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных

		подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
26	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	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <i>Применять электрический -вок</i> Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
27	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
28	ПК 3.7.	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
29	ПК 4.1.	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и</p>

			<p>регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>Знания: способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
30	ПК 4.2.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный</p>

			<p>контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила общения с потребителями; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
31	ПК 4.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
32	ПК 4.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на</p>

			иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке
33	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке
34	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлению и презентации результатов проработки
			Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
	ПК	Организовывать	Практический опыт: выполнять подготовку

35	5.1	<p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; 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;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
36	ПК 5.2.	<p>Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные</p>

			<p>материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
37	ПК 5.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания: нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
38	ПК 5.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с</p>

		<p>и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания: методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>
39	ПК 5.5.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания: методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных</p>

			кондитерских изделий сложного ассортимента
40	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>
41	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и</p>

			<p>кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>
			<p>Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
42	ПК 6.2	<p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт: выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых</p>

			<p>работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; 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; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников; системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
43	ПК 6.3.	<p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт: выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания: методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
44	ПК 6.4	<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчинённого персонала</p>	<p>Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>

			<p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: 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; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p>
45	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<p>Практический опыт: выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>
			<p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>
			<p>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p>

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла ОП.03 и изучается в 3 семестре 2 года обучения. Дисциплина основывается на изучении дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и

гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», профессионального модуля МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет __88__ ак. ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		3
Общая трудоемкость дисциплины	88	88
Контактная работа , в т.ч. аудиторные занятия:	76	76
Лекции	50	50
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	25	25
Практические занятия (ПЗ)	26	26
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	26	26
Консультации текущие		
Виды аттестации	Экзамен 6	экзамен
Самостоятельная работа:	6	6
Проработка материала по конспекту лекций	2-	2
Выполнение домашних заданий (индивидуальных)	2	2
Реферат	2	2

5. Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Общие сведения об оборудовании. Механическое оборудование	*Классификация торгового-технологического оборудования. Основные части детали машин. Основные требования, предъявляемые к деталям машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Классификация механического оборудования. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах. Универсальные приводы, оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод, оборудование для обработки мяса и рыбы,	7	10

		<p>оборудование для нарезки хлеба гастрономических товаров. отечественного и зарубежного производства, оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде, оборудование для подготовки кондитерского сырья, их назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации- <i>Способы применения подачи горячих соусов с использованием кремера</i></p>		
2	Тепловое оборудование	<p>*Классификация теплового оборудования, характеристика отдельных его групп,: варочное оборудование, жарочное оборудование, многофункциональное оборудование, универсальное и водогрейное оборудование, оборудование для приготовления кофе , оборудование для раздачи пищи, СВЧ-аппараты отечественного и зарубежного производства, их назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации. <i>Использовать аппараты аэрогриля Использовать су-вид</i></p>	10	16
3	Холодильное оборудование	<p>*Классификация торгово-холодильного оборудования, способы охлаждения, требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования, характеристика отдельных его групп: холодильные шкафы, камеры, прилавки, витрины, холодильные шкафы интенсивного охлаждения, льдогенераторы, и назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации</p>	8	12
4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	<p>*Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания, взаимосвязь с</p>	8	13

	<p>размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.</p> <p>Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</p> <p>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства</p> <p>Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов.</p> <p>Техническое оснащение зон кухни</p> <p>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.</p> <p><i>Использование аппаратов для приготовления ход-догов</i></p>		
--	---	--	--

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час		Практические занятия, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Общие сведения об оборудовании. Механическое оборудование	6	6	-	4	1

2	Тепловое оборудование	6	6	-	10	2
3	Холодильное оборудование	6	6	-	6	2
4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	7	7	-	6	1
5	<i>Консультации текущие</i>	-				
6	<i>Консультации перед экзаменом</i>					
7	<i>Экзамен</i>	6				

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. час
1	Общие сведения об оборудовании. Механическое оборудование	*Классификация торгово-технологического оборудования Основные части детали машин. Основные требования, предъявляемые к деталям машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Классификация механического оборудования. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2
		*Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации. <i>Способы применения подачи горячих соусов с использованием кремера</i>	2
		*Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила Безопасной эксплуатации	2
		Оборудование для обработки мяса и рыбы, Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила Безопасной эксплуатации	2
		*Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебозрезки, слайсеры). Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2
		*Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2

2	Тепловое оборудование	*Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2
		*Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
		*Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации *Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. <i>Использовать аппараты аэрогриля</i> <i>Использовать су-вид</i>	2
		*Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила Безопасной эксплуатации	2
		Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
		*Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации *Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2
		3	Холодильное оборудование
*Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2		
*Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2		
Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2		
Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, Правила безопасной эксплуатации	2		
Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2		

4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТы), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2
		Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	2
		*Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	2
		*Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	2
		*Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	2
		*Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2
		Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания. <i>Использование аппаратов для приготовления ход-догов</i>	2

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, ак, час
1	Механическое оборудование	*Оборудование для нарезки гастрономических товаров	4
2	Тепловое оборудование	*Тепловое оборудование для приготовления пищи	6
		*Оборудование для раздачи пищи	4
3	Холодильное оборудование	*Холодильное оборудование	6
4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	*Контрольно-кассовые аппараты	4
		*Весоизмерительное оборудование	2

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак час
1	Общие сведения об оборудовании. Механическое оборудование	Реферат и (или) другие виды самостоятельной работы	1
2	Тепловое оборудование	Реферат и (или) другие виды самостоятельной работы	2
3	Холодильное оборудование	Реферат и (или) другие виды самостоятельной работы	2
4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	Реферат и (или) другие виды самостоятельной работы	1

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1.Основная литература

1. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств: лабораторный практикум / Г.О. Магомедов, А.А. Журавлев, М.Г. Магомедов, Ю.Н. Труфанова – Воронеж :, 2017 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=482007

2. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда Методические указания к самостоятельной работе студентов/ Воронеж: Костыря О.В. ВГУИТ, 2022 <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2404>

6.2.Дополнительная литература

Периодические издания

Вопросы питания

Известия ВУЗов

Пищевая промышленность

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст] : методические указания к контрольной работе / Воронеж.гос. ун-т инж. технол.; сост. О. В., Костыря, – Воронеж: ВГУИТ, 2022. – 32 с.

2. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда Методические указания к самостоятельной работе студентов/ Воронеж: Костыря О.В. ВГУИТ, 2022

6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение– н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru> .

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

<p>Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)</p>	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
<p>Учебно- производственн ая лаборатория при научно- учебно- производственн ом центре технологий индустрии гостеприимства</p>	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 KM; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы M-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно- кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризера EXCEL 3 (Gel-Matic);</p>	

	<p>электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPE (5 нож.протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева- 2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSCH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	
--	---	--

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

<p>Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p>	<p>Локальная сеть, коммутатор Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.</p>	<p>ALT Linux Образование 9 + LibreOffice</p>
--	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

<p>Ресурсный центр</p>	<p>Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.</p>	<p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»</p>
------------------------	---	---

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика занятия (лекции, практические, лабораторные)	Вид занятий (лекции, практические, лабораторные)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Общие сведения об оборудовании Механическое оборудование	Оборудование для обработки мяса и рыбы (котлетоформовочная машина, машина для измельчения мяса и рыбы)	Лекция	Дискуссия	2
2	Тепловое оборудование	Пароконвекционные и микроволновые печи	Лекция	Конференция-презентация	2
3	Холодильное оборудование	Холодильное оборудование, установленное в торговых залах. Аппараты шоковой заморозки	Практические занятия	Работа в малых группах	2
4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	Контрольно-кассовые аппараты. Устройства для контроля, учета и считывания банкнот	Практические занятия	Работа в малых группах	2

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№№ п/п	ККод компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; 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)
			Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
2	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
			Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
3	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную

		личностное развитие	<p>терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
4	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
5	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
6	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (<i>специальности</i>); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
7	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
8	ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

9	ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: 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</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
.10	ПК 1.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт : осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчинёнными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приёмы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ, требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-технических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приёмы рационального размещения оборудования</p>

			<p>на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
11	ПК 1.2.	<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт: осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечивать ресурсосбережение</p> <p>Умения: контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов;</p> <p>Знания: способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>
12	ПК 1.3.	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнять подготовку к презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнять подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>

			<p>Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учётом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания: способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
13	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем, оформлении презентации результатов проработки</p> <p>Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
14	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Практический опыт: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов,</p>

		соответствии инструкциями регламентами	<p>с и пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>Знания: санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
15	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>

			консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
16	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт: выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
			Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; <i>-применять креммер для подачи горячих соусов</i>
			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; <i>Способы применения подачи горячих соусов с использованием креммера</i>
17	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	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
18	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление,	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и

		<p>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</p>	<p>подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
19	ПК 2.6.	<p>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</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника</p>

			общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
20	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения :контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; <i>Использовать аппараты аэрогриля</i> <i>Использовать су-вид</i>
			Знания :ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; <i>Использование аппаратов для приготовление ход-догов</i>
21	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем
			Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления

			технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
22	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>Знания: способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
23	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного</p>

			приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
24	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
25	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	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
26	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><i>Применять электрический -вок</i></p>
			<p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
27	ПК 3.6.	<p>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</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
			<p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
			<p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
28	ПК 3.7.	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к</p>

		<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
29	ПК 4.1.	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники</p>

			<p>безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>Знания: способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
30	ПК 4.2.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила общения с потребителями; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
31	ПК 4.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>

			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
32	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке
33	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного

			приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке
34	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
35	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; 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,

			<p>пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
36	ПК 5.2.	<p>Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
37	ПК 5.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима</p>

		<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания: нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
38	ПК 5.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания: методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных</p>

			кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
39	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			Знания: методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
40	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости

41	ПК 6.1	<p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
42	ПК 6.2	<p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности</p>	<p>Практический опыт: выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности</p>

		<p>подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>подчиненного персонала</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; 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; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников; системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
43	ПК 6.3.	<p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт: выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их</p>

			<p>получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания: методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
44	ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	<p>Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: 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; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p>
45	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<p>Практический опыт: выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой</p>

			<p>предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>
			<p>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p>

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- приемы структурирования информации
- формат оформления результатов поиска информации
- требования охраны труда, пожарной безопасности;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и правила ухода за ними
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни.

- применять кремлер для подачи горячих соусов

- применять электрический –вок

уметь:

- определять задачи поиска информации
- определять необходимые источники информации – планировать процесс поиска
- структурировать получаемую информацию
- выделять наиболее значимое в перечне информации
- оценивать практическую значимость результатов поиска – оформлять результаты поиска

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах
- *-способы применения подачи горячих соусов с использованием кремера*
- *использовать аппараты аэрогриля*
- *использовать су-вид*

Содержание разделов дисциплины:

Классификация торгово-технологического оборудования. Основные части детали машин. Основные требования, предъявляемые к деталям машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.

Классификация механического оборудования. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах. Универсальные приводы, оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод, оборудование для обработки мяса и рыбы, оборудование для нарезки хлеба гастрономических товаров. отечественного и зарубежного производства, оборудование для процессов вакуумирование и упаковки, оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде, оборудование для подготовки кондитерского сырья, их назначение, принципы действия, особенности строения, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации. *Способы применения подачи горячих соусов с использованием кремера.*

Классификация теплового оборудования, характеристика отдельных его групп,: варочное оборудование, жарочное оборудование, многофункциональное оборудование, универсальное и водогрейное оборудование, оборудование для приготовления кофе, оборудование для раздачи пищи, СВЧ-аппараты отечественного и зарубежного производства, их назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации. *Использовать аппараты аэрогриля. Использовать су-вид*

Классификация торгово-холодильного оборудования, способы охлаждения, требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования, характеристика отдельных его групп: холодильные шкафы, камеры, прилавки, витрины, холодильные шкафы интенсивного охлаждения, льдогенераторы, и назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации.

Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания, взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.

Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения.

Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства

Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.

Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе

Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции

Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.
Использование аппаратов для приготовления хот-догов

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 Техническое оснащение организаций питания

(наименование дисциплины)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
4	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
5	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

		особенностей социального и культурного контекста	
6	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p>Умения: описывать значимость своей <i>профессии</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
7	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
8	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, 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 объяснять свои действия; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
10	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Практический опыт: Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умения: 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;</p> <p>Знания: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>

			инструкциями и регламентами
11	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Практический опыт: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле хранения и расхода продуктов</p> <p>Умения: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты;</p> <p>Знания: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов</p>
12	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов</p> <p>Умения: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</p>

			<p>Знания: правила составления заявок на продукты; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов</p>
13	ПК 1.4.	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: Разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>Контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов</p> <p>Умения: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Знания: правила составления заявок на продукты; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p>
14	ПК 2.1.	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности</p> <p>упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за</p>

			<p>несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
15	ПК 2.2.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в</p>

		<p>соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области</p>
--	--	---

			<p>приготовления супов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов; требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
16	ПК 2.3.	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать</p>

			<p>отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный</p>
--	--	--	--

			запас на иностранном языке
17	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку презентаций и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>

			<p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
--	--	--	--

			<p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
18	ПК 2.5.	<p>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.</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>

			<p>недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов,</p>
--	--	--	--

			<p>контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
19	ПК 2.6	<p>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.</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку презентаций и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>

			<p>недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
--	--	--	--

			<p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
20	ПК 2.7.	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>

			<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области</p>
--	--	--	--

			<p>приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
21	ПК 2.8.	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку ,адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных атегорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p>

			<p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий.</p>
22	ПК 3.1.	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p> <p>Знания: 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</p>
23	ПК 3.2.	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Знания: способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции</p>
24	ПК 3.3.	<p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества,</p>

		творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Знания: виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
25	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	<p>Практический опыт: разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; современными способами сервировать холодные блюда и закуски</p> <p>Знания: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; современные способы подачи холодных блюд и закусок</p>
26	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <i>применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам WorldSkills</i></p> <p>Знания: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
27	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом	<p>Практический опыт: контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p> <p>Умения: применять современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам; современными способами сервировать холодные блюда и закуски</p> <p>Знания: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; <i>современные методы приготовления холодных закусок по международным стандартам</i></p>

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
28	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; <i>разрабатывать современные холодные блюда и закуски для реализации на демонстрационном экзамене;</i></p> <p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
29	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального</p>

			<p>размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><i>Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Понимать и использовать маркировку ингредиентов в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;;</i> <p><i>Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;;*</i></p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p><i>Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;;</i></p> <p><i>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;;</i></p> <p><i>Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;;</i></p>
30	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом

		оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила общения с потребителями; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
31	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
32	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
33	ПК 4.5	Осуществлять	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке</p>
34	ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
35	ПК5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; 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</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности,</p>

			<p>техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
36	ПК 5.2.	<p>Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
37	ПК 5.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания: нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
38	ПК 5.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания: методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>
39	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания: методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
40	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки,</p>

			составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
41	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанный меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
42	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями и	<p>Практический опыт: выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу</p>

			<p>планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; 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; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников; системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
43	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p>Практический опыт: выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания: методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
44	ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: 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; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p>
45	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение	<p>Практический опыт: выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского</p>

		поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
			<p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p>

2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые модули/разделы /темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология / процедура оценки (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Общие сведения об оборудовании. Механическое оборудование	ОК 01- 07 ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тест	1-20	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (защита практических работ)	81-84,88-95	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (вопросы для зачета, кейс-задания)	126-139 140, 158, 161, 164, 168, 170- 173, 175, 177, 179,181- 183, 186- 194	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

2	Тепловое оборудование	ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тест	21 - 40	Тестирование Контроль преподавателя Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (защита практических работ)	96-111,	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		ОК 01- 07 ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (вопросы для зачета, кейс- задания)	126-139, 141,144,1 46-148, 151-152, 155- 157,159, 162, 165, 167, 169,174, 176, 178, 182, 186- 194	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3	Холодильное оборудование	ОК 01- 07 ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тест	41-60	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (защита практических работ)	85-87, 121-122	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (вопросы для зачета, кейс- задания)	126- 139,142, 145, 149- 150, 154,160, 163, 166, 182, 184- 194 ,	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	ОК 01- 07 ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тест	61-80	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

	ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (защита практических работ)	112, 113,114- 120, 123- 125	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
	ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 31-3.7, ПК4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Собеседование (вопросы для зачета, кейс- задания)	126- 139,153, 170-, 171. 180-194	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине **«Техническое оснащение организаций питания»** применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: контроль преподавателем выполнения лабораторной работы, тестовые задания проверки освоения материала. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче экзамена количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1. Шифр и наименование компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

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

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

№ задания	Тест (тестовое задание)
1.	<p>Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?</p> <ol style="list-style-type: none">1. для выполнения работы;2. для нарезки овощей;3. для плотного прилегания продукта к режущим частям;4. для выталкивания продуктов <p>Ответ: 2. для плотного прилегания продукта к режущим частям</p>
2.	<p>Ножевая колодка служит для:</p> <ol style="list-style-type: none">а) установки ножа;б) установки диска;в) установки загрузочного бункера;

	Ответ: а)установки ножа
3.	Зазор между диском и ножом является: а) смотровым окном; б) нерабочим положением овощерезки; в) толщиной нарезаемого продукта; Ответ: в) толщиной нарезаемого продукта;
4.	МРОВ -160 нарезает продукт: 1 а) ломтиками; б) брусочками; в) кубиками; Ответ: в) кубиками
5.	Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью: а) защелки; б) решетки; в) ножа; Ответ: а)защелки
6.	Назначение шнека: а) для подачи продукта к режущим органам; б) для обработки продукта; в) для измельчения продукта; Ответ: а) для подачи продукта к режущим органам;
7.	Канавки (бороздки) находятся в: а) мясорыхлителе; б) рыбоочистителе; в) мясорубке;. Ответ: в) мясорубке
8.	Последовательность сборки режущих частей мясорубки: а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка; б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями; в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка; Ответ: в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка;
9.	Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для: а) для фиксации ножей; б) для плотного прилегания режущих частей; в) для частичного измельчения мяса; Ответ: б) для плотного прилегания режущих частей;
10.	За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82: а) стержня; б) шпонки; в) паза; Ответ: в) паза;
11.	Назначение кожуха в РО-1М: а) защищает руки от травмы; б) защищает скребок; в) улучшает очистку рыбы Ответ: а) защищает руки от травмы;
12.	Назначение ограничителя в взбивальной машине: а) предохраняет бак от раскачивания; б) указывает объем продуктов; в) определяет место взбивателя;

	Ответ: а) предохраняет бак от раскачивания;
13.	<p>В тестомесильной машине блокировка состоит из:</p> <p>а) месительный рычаг- микропереключатель-электрический двигатель ;</p> <p>б) предохранительные щитки- микропереключатель - электрический двигатель;</p> <p>в)дежа- микропереключатель- электрический двигатель ;</p> <p>Ответ: б) предохранительные щитки- микропереключатель - электрический двигатель;</p>
14.	<p>В МРТ – 60М толщину теста устанавливают:</p> <p>а) маховиком;</p> <p>б) пусковыми кнопками;</p> <p>в) рычагом;</p> <p>Ответ: а) маховиком;</p>
15.	<p>В МРХ – 200 загрузочная камера закрывается:</p> <p>а) крышкой;</p> <p>б) предохранительной решеткой;</p> <p>в) откидной щиток;</p> <p>Ответ: а) крышкой;</p>
16.	<p>Пределы регулирования толщины нареза хлеба (ММ):</p> <p>а) 5-20;</p> <p>б) 7-25;</p> <p>в) 3-20;</p> <p>Ответ а) 5-20;</p>
17.	<p>Хлеб для нарезания укладывается:</p> <p>а) на каретке;</p> <p>б) на решетке;</p> <p>в) на качели;</p> <p>Ответ: а) на каретке;</p>
18.	<p><u>Для сбора оставшейся муки используют:</u></p> <p>а) лотки;</p> <p>б) поддон;</p> <p>в) разнос;</p> <p>Ответ: б) поддон;</p>
19.	<p>Дежу загружают при замесе жидкого теста на _____ и крутого теста на _____ ...</p> <p>а) 50%;</p> <p>б) 90-100%;</p> <p>в) 80%;</p> <p>Ответ: в) 80%;</p>
20.	<p>Как производится выгрузка фарша из фаршемешалки:</p> <p>а) после остановки двигателя;</p> <p>б) при работе двигателя;</p> <p>в) перед работой двигателя;</p> <p>Ответ: б) при работе двигателя;</p>

№ задания	Тест (тестовое задание)
21.	<p>Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде:</p> <p>а) более ароматны;</p> <p>б) менее вкусны;</p> <p>в) менее сочны;</p> <p>г) сохраняют больше минеральных веществ;</p> <p>д) сохраняют меньше минеральных веществ;</p> <p>Ответ: г) сохраняют больше минеральных веществ;</p>

22.	<p>Где находится парогенератор:</p> <p>а) под варочными камерами; б) в варочных камерах; в) возле пароварочного аппарата;</p> <p>Ответ: а) под варочными камерами;</p>
23.	<p>Назначение ВЖШЭ-675:</p> <p>а) для жарки оладий; б) для выпечки блинчиковых заготовок; в) для приготовления блинчиков с начинкой;</p> <p>Ответ: б) для выпечки блинчиковых заготовок;</p>
24.	<p>Привод жаровни размещен:</p> <p>а) внутри стола; б) сбоку рамы; в) под столом;</p> <p>Ответ: а) внутри стола;</p>
25.	<p>Блины укладываются на:</p> <p>а) направляющие; б) стеллаж; в) противень;</p> <p>Ответ: в) противень</p>
26.	<p>Противни жарочного шкафа устанавливаются в камере на:</p> <p>а) шкаф; б) направляющие; в) поддон; г) дно.</p> <p>Ответ: б) направляющие</p>
27.	<p>В кондитерской печи КЭП-400 имеется:</p> <p>а) 2 половины; б) 1 печь; в) 3 половины.</p> <p>Ответ: а) 2 половины;</p>
28.	<p>В пекарной камере имеются:</p> <p>а) лампы освещения; б) кварцевые излучатели; в) тени.</p> <p>Ответ: а) лампы освещения;</p>
29.	<p>В СВЧ «Электроника» на панели находятся:</p> <p>а) реле времени; б) вращающийся диск; в) патрубок.</p> <p>Ответ: а) реле времени;</p>
30.	<p>Электрические пищеварочные котлы бывают:</p> <p>а) газовые; б) на твердом топливе; в) опрокидывающиеся;</p> <p>Ответ: в) опрокидывающиеся;</p>
31.	<p>Электрические котлы обогреваются:</p> <p>а) открытыми нагревательными элементами; б) закрытыми нагревательными элементами; в) герметически закрытыми нагревательными элементами;</p> <p>Ответ: в) герметически закрытыми нагревательными элементами;</p>
32.	<p>Пароводяная рубашка заполняется:</p>

	а) водой; б) бульоном; в) дистиллированной водой; Ответ: а) водой;	
33.	Сосисковарки обогреваются: а) сигнальной лампой; б) спиралью; в) тэнами; Ответ: в) тэнами;	
34.	В кофеварке КВЭ-7 терморегулятором регулируют: а) норму кофе; б) температуру кофе; в) работу тэнов; Ответы: б) температуру кофе;	
35.	Электрические сковороды предназначены для: а) запекания; б) жарки; в) варки; Ответ: б) жарки;	
36.	<u>Назначение фритюрницы:</u> а) для пассерования; б) тушения; в) жарки; Ответ: в) жарки;	
37.	<u>Привод шашлычной печи состоит из:</u> а) клиноременной передачи; б) червячного редуктора; в) зубчатой передачи; г) цепной передачи; д) ременной передачи; Ответ: г) цепной передачи;	
38.	<u>Продукты в грилях жарят при помощи:</u> а) фритюра; б) ИК-излучателя; в) угля; Ответ: б) ИК-излучателя;	
39.	Готовность продукта определяется: а) лабораторным методом; б) органолептическим; в) химическим; Ответ: б) органолептическим;	
40.	Виды	Классификация
Пищеварочные котлы классифицируют		

1	Опрокидывающиеся, неопрокидывающиеся	А) По виду используемой энергии
2	Модулированные, немодулированные	В) По способу обогрева рабочей камеры
3	Непосредственные, косвенные	С) По способу установки
4	Электрические, газовые, паровые	Д) По геометрическим размерам
Ответ: 1-Д, 2-С, 3-В, 4-А		

№ задания	Тест (тестовое задание)	
41.	В компрессионной машине затрачивается для циркуляции хладагента энергия: а) Электрическая; б) Механическая; в) Тепловая; г) Гидравлическая.	Ответ: б) Механическая;
42.	В абсорбционной холодильной машине затрачивается энергия: а) Электрическая; б) Механическая; в) Тепловая; г) Гидравлическая.	Ответ: в) Тепловая;
43.	Холодильная машина – это замкнутая система, по которой циркулирует: а) Вода; б) Рассол; в) Хладагент; г) Раствор.	Ответ: в) Хладагент;
44.	Наибольшее распространение получили холодильные машины: а) Компрессионные; б) Абсорбционные; в) Испарительные; г) Конденсаторные.	Ответ: а) Компрессионные;
45.	Аппарат, в котором хладагент кипит называется: а) Испарителем; б) Конденсатором; в) ТРВ; г) Компрессором.	Ответ: а) Испарителем;
46.	Температура кипения ниже температуры воздуха в камере на: а) 5 – 10 оС; б) 10 – 15 оС; в) 15 – 20 оС; г) 10 – 20 оС;	Ответ: б) 10 – 15 оС
47.	Что такое конечная точка титрования? (<i>выберите правильный ответ</i>). 1. Точка, в которой образуется осадок 2. Точка, в которой происходит изменение цвета индикатора 3. Точка, в которой происходит изменение температуры раствора	

	<p>4. Точка, в которой происходит изменение рН раствора</p> <p>Ответ: 2 Точка, в которой происходит изменение цвета индикатора</p>
48.	<p>Автоматическое оттаивание снеговой шубы осуществляется за счет:</p> <p>а) Вентилятора; б) Теплопритоков из окружающего воздуха; в) Подачи горячего воздуха; г) Окружающего воздуха.</p> <p>Ответ: б) Теплопритоков из окружающего воздуха;</p>
49.	<p>Марка холодильных шкафов:</p> <p>а) КХС-1-8,0; б) ПХС/В-1-0,25; в) ШХ-1,40К; г) СОЭСМ-2.</p> <p>Ответ: в) ШХ-1,40К;</p>
50.	<p>Аппараты шоковой заморозки предназначены для:</p> <p>а) демонстрации товара; б) заморозки продукции при низких отрицательных температурах; в) хранения товара; г) хранения и реализации товара</p> <p>.Ответ:б) заморозки продукции при низких отрицательных температурах;</p>
51.	<p>Аппараты шоковой заморозки устанавливаются :</p> <p>а) производственных помещениях; б) складских помещениях; в) торговых залах; г) залах обслуживания</p> <p>Ответ: б) складских помещениях;</p>
52.	<p>Аппараты шоковой заморозки это:</p> <p>А)стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет сохранять структуру продуктов без каких-либо потерь влаги, благодаря чему сохраняется вкус и цвет изделий.</p> <p>Б)это совокупность взаимосвязанных технических средств, холодильных машин, узлов, агрегатов, элементов, трубопроводов, необходимых для создания, распределения и использования холода.</p> <p>В)оборудование, которое предназначено для хранения продуктов, нуждающихся в определенной температуре воздуха для сохранения свежести. Они бывают для хранения цветов, лекарств, овощей, мяса и рыбы.</p> <p>Ответ: А)стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет сохранять структуру продуктов без каких-либо потерь влаги, благодаря чему сохраняется вкус и цвет изделий.</p>
53.	<p>Во сколько раз уменьшаются потери при заморозке:</p> <p>А) в 1-1,5раз Б) в 2-3раза В) в 3-4раза</p> <p>Ответ: Б) в 2-3раза</p>
54.	<p>Во сколько раз сокращается время заморозки в аппарате шоковой заморозки:</p> <p>А)в 2 раз Б) в 20раз В) в 3-10раз</p> <p>Ответ: В) в 3-10раз</p>
55.	<p>Преимуществом шоковой заморозки является :</p>

	<p>А)Сокращение персонала, Сокращение производственных площадей, уменьшение потерь, сокращается время производства Б)качество продуктов совершенно не меняется: они сохраняют вкус, текстуру, витамины и питательные свойства. В)Нет верного ответа Г)ответы А и Б верны</p> <p>Ответ: Г)ответы А и Б верны</p>
56.	<p>Шоковая заморозка состоит в форсирование 3 режимов: (Распределите варианты ответов в правильной последовательности) А)охлаждение Б) домораживание В) подмораживание</p> <p>Ответ: А,В,Б</p>
57.	<p>Время заморозки в холодильных камерах составляет: А)1-2часа Б)2-2,5часа В)2,5 и выше</p> <p>Ответ: В)2,5 и выше</p>
58.	<p>По термодинамическим свойствам одним из лучших хладагентов является: А) Хладон 11 Б) Плутоний-238 В) Аммиак Г) Уран-235</p> <p>Ответ: В) Аммиак</p>
59.	<p>Теплоизоляция предназначена для _____ количества тепла, проникающего в охлаждаемое помещение. А) увеличения Б) уменьшения В) прекращения Р) рассеивания</p> <p>Ответ: Б) уменьшения</p>
60.	<p>Испаритель предназначен для охлаждения ... А) жидкостей Б) пара В) конденсатора Г) хладагента</p> <p>Ответ:А) жидкостей</p>

61.	<p>Оборудование для раздачи пищи предназначено для: а) кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов; б) приготовления горячих блюд и их реализации; в) кратковременного хранения и демонстрации готовой продукции, хранения столовой посуды, комплектации блюд и их отпуска.</p> <p>Ответ:в) кратковременного хранения и демонстрации готовой продукции, хранения столовой посуды, комплектации блюд и их отпуска.</p>
62.	<p>Линии раздачи, на которых основные операции по комплектации и отпуску осуществляется вручную, называются: а) немеханизированные; б) механизированные; в) автоматизированные.</p> <p>Ответ:а) немеханизированные;</p>
63.	<p>К немеханическому оборудованию относятся...</p>

	<p>а) Столы для установки посуды. б) Термостаты. в) Центрифуга. г) Контрольно-кассовые аппараты.</p> <p>Ответ: а) Столы для установки посуды.</p>
64.	<p>Линии, в которых выдаче каждого блюда предшествует заявка потребителя: а) реализующие комплексные обеды; б) со свободным выбором блюд; в) разового обслуживания.</p> <p>Ответ: б) со свободным выбором блюд;</p>
65.	<p>Перечислить функции линий самообслуживания: а) Для раздачи первых и вторых блюд. б) Для раздачи холодных закусок. в) Для раздачи молочнокислых продуктов. г) Для раздачи полуфабрикатов. д) Для хранения кондитерских изделий.</p> <p>Ответ: а) Для раздачи первых и вторых блюд. б) Для раздачи холодных закусок. в) Для раздачи молочнокислых продуктов.</p>
66.	<p>Линия ЛККО «Поток» состоит из: а) комплекта стационарного оборудования, размещенного в определенном порядке; б) ленточного транспортера и стационарного оборудования; в) ленточного транспортера и передвижного оборудования.</p> <p>Ответ: в) ленточного транспортера и передвижного оборудования.</p>
67.	<p>Стойка-накопитель служит для: а) накопления, кратковременного хранения подносов с обедами и поддержания необходимой температуры горячих блюд; б) поддержания в горячем состоянии непорционированных первых блюд; в) накопления, поддержания в горячем состоянии непорционированных вторых блюд и горячих напитков.</p> <p>Ответ: а) накопления, кратковременного хранения подносов с обедами и поддержания необходимой температуры горячих блюд</p>
68.	<p>Мармиты предназначены для: а) поддержания в горячем состоянии готовых блюд; б) доведения до готовности вторых блюд; в) подогрева 1 и 2 блюд.</p> <p>Ответ: а) поддержания в горячем состоянии готовых блюд;</p>
69.	<p>К вспомогательному тепловому оборудованию относится: а) Автоклавы. б) Тепловые шкафы. в) Тепловые стойки. г) Фритюрницы.</p> <p>Ответ: в) Тепловые стойки.</p>
70.	<p>Перечислить факторы, от которых зависит способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов, на предприятиях общественного питания: а) От вида предприятий общественного питания. б) От пропускной способности предприятия общественного питания. в) От качества приготавливаемой продукции. г) От ассортимента реализуемой продукции.</p> <p>Ответ: а) От вида предприятий общественного питания. б) От пропускной способности предприятия общественного питания. г) От ассортимента реализуемой продукции</p>
71.	<p>Вставьте подходящее слово: 1. _____ -это процесс идентификации оператора в кассовой</p>

	<p>программе. А Авторизация Б) Регистрация В) Завершение работы</p> <p>Ответ:а) Авторизация</p>
72.	<p>2. Какое окно выводится на дисплее кассира после авторизации? А) авторизация доступа Б) сервис В) супервизор</p> <p>Ответ:В) супервизор</p>
73.	<p>Какие контрольно-кассовые машины можно использовать при расчетах с покупателями? А) Любые. Б) Перечисленные в Государственном реестре РФ. В) Только те, которые имеются в организации. Г) Марки «Самсунг -250».</p> <p>Ответ: Б) Перечисленные в Государственном реестре РФ.</p>
74.	<p>Если кассир ошибся в выдаче сдачи покупателю, то:</p> <p>а) Покупатель имеет право требовать снятия кассы. б) Кассира увольняют с работы. в) Администрация закрывает магазин. г) Кассир доказывает свою правоту.</p> <p>Ответ:а) Покупатель имеет право требовать снятия кассы.</p>
75.	<p>5. При оплате платежной картой кассир должен выдать:</p> <p>а) Расписку. б) Кассовый чек. в) Товарный чек. г) Кассовый чек и документ, подтверждающий факт расчета.</p> <p>Ответ: г) Кассовый чек и документ, подтверждающий факт расчета</p>
76.	<p>Определите значение тепловой обработки продуктов: А) разрушаются вредные вещества, погибают возбудители инфекционных заболеваний, микробы Б) образуются новые вкусовые и ароматические вещества В) в продукте изменения не происходят Г) продукт ухудшает вкусовые качества</p> <p>Ответ: А) разрушаются вредные вещества, погибают возбудители инфекционных заболеваний, микробы Б) образуются новые вкусовые и ароматические вещества</p>
77.	<p>Хлеб выпекается на: а) листах б) сковородках в) формах</p> <p>Ответ:А) листах</p>
78.	<p>Выберите правильное определение пекарскому шкафу: а) это шкаф, предназначенный для обработки тестовых заготовок перед непосредственной выпечкой хлебобулочных и кондитерских изделий. б) это профессиональное тепловое оборудование, предназначенное для выпечки формового и подового хлеба, батонов, булочек, а также всевозможных кондитерских изделий в) плавильная или нагревательная печь, в которой тепловой эффект достигается с помощью электрического тока</p> <p>Ответ: б) это профессиональное тепловое оборудование, предназначенное для</p>

	выпечки формового и подового хлеба, батонов, булочек, а также всевозможных кондитерских изделий
79.	Линии раздачи, на которых основные операции по комплектации и отпуску осуществляется вручную, называются: а) немеханизированные; б) механизированные; в) автоматизированные. Ответ: а) немеханизированные
80.	Инструкция по охране труда для работников предприятий в обязательном порядке должна включать в себя разделы а) общие требования безопасности б) требования безопасности при выполнении работ с наступлением темного времени суток в) требования безопасности выполнения работ при внезапном отключении электропитания производства Ответ: А) общие требования безопасности

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2. Вопросы и задания для защиты практических работ

3.2.1. Шифр и наименование компетенции

Обобщенная группа компетенций (ОК 1 – 7,9-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.2-.2.7, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5)

№ задания	Формулировка вопроса
81.	Какая информация содержится в Руководстве по эксплуатации
82.	Для чего выполняют техническое обслуживание оборудования
83.	Назовите гарантийный срок эксплуатации хлеборезательной машины
84.	Каким документом должен быть оформлен запуск в эксплуатацию хлеборезной машины
85.	Назначение шкафа шоковой заморозки, преимущества в использовании
86.	Определите основные части и детали шкафа ШОК-20-1/1
87.	Определите правила эксплуатации шкафа ШОК-20-1/1
88.	Что означает обозначение «ОС» на инвентаре
89.	Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину
90.	Расшифруйте МОК-125
91.	Какую квалификацию имеет повар, приготавливающий овощные полуфабрикаты
92.	Чем подтверждается ветеринарная безопасность мяса
93.	Как расшифровывается название мясорубки МИМ-80
94.	Как уменьшить износ ножей и решеток мясорубки
95.	Для чего нужна подрезная решетка в мясорубке
96.	Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в горячем цехе
97.	Почему для построения технологических линий используют секционномодулированное оборудование
98.	Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе

99.	Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.
100.	Перечислите виды механического оборудования, используемого в горячем цехе
101.	Для чего нужен манометр в пищеварочном котле
102.	Для чего нужен предохранительный клапан в пищеварочном котле
103.	Как проверить уровень воды в парогенераторе
104.	Какую воду нужно использовать для добавления в парогенератор
105.	С чем связано разнообразие видов жарочного оборудования
106.	Чем различаются модели электросковород
107.	Для чего нужна холодная зона во фритюрнице
108.	Как часто меняют масло во фритюрнице
109.	Как используется кипятилок в ПОП
110.	Почему кипятильник должен быть постоянно подключен к водопроводу и канализации
111.	В чем причина, если в канализацию из кипятильника вытекает а) горячая вода, б) холодная вода
112.	Как зависит скорость приготовления продукции поваром от рациональной организации рабочего места
113.	Для каких технологических операций обязательно должны быть предусмотрены отдельные помещения
114.	Назовите температуры хранения конд. изделий
115.	Подберите оборудование для рабочего места кондитера по формовке изделий из слоеного теста
116.	Подберите оборудование для рабочего места кондитера из дрожжевого и песочного теста
117.	Поясните преимущества и недостатки взбивальной машины перед тестомесильной
118.	Для чего нужен расчет производительности оборудования
119.	Почему производительность шкафа различается при выпечке разных видов изделий
120.	Укажите общие операции ухода за тестомесами и планетарными миксерами после работы.
121.	Какие основные правила необходимо соблюдать, укладывая продукты в холодильное оборудование
122.	Почему рядом с холодильником не рекомендуется сеять муку и работать с пылящими продуктами
123.	С какой целью проводится бракераж блюд
124.	Кто входит в состав бракеражной комиссии
125.	Какие правила соблюдают при ведении бракеражного журнала

Критерии и шкалы оценки:

практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета – **отлично**;

практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов - **хорошо**;

практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не

менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов) - **удовлетворительно**;

число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий - **неудовлетворительно**.

3.3. Кейс-задания

3.3.1. Шифр и наименование компетенции

Обобщенная группа компетенций ((ОК 1 – 7,9-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.2-.2.7, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5)

)

№ задания	Тест (кейс-задание)
126.	<p>1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.</p> <p>2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.</p> <p>3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ; О - ;200 - .</p> <p>4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?</p> <p>а) покрытую съёмными абразивными сегментами;</p> <p>б) гладкую;</p> <p>в)покрытую несъёмными сегментами.</p> <p>5.Назовите рабочие органы мясорубки.</p> <p>а) рабочий вал с лопастями;</p> <p>б) шнек;</p> <p>в) подрезная.</p> <p>6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.</p> <p>7.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий</p> <p>а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;</p> <p>б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;</p> <p>в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.</p> <p>8.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.</p> <p>9.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.</p> <p>10.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.</p> <p>Ответ:1.Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.</p> <p>2.Очистительные,сортировочные, моечные, резательные, протирачные.</p> <p>3.М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.</p> <p>4.а).</p> <p>5.в)</p> <p>6.Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э –электрический; С – секционный4 М – модулированный; 2К – 2 камеры.</p> <p>7.а).</p> <p>8.Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.</p> <p>9.Универсальные приводы, хлеборезки, слайдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.</p> <p>10. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ;</p>

	приготовления гарниров к супам
127.	<p>1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».</p> <p>2. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.</p> <p>3. Правила эксплуатации электрических плит.</p> <p>4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.</p> <p>а) тени;</p> <p>б) пароводяная рубашка;</p> <p>в) манометр.</p> <p>5. Рабочие органы в тестомесильной машине.</p> <p>а) дежа;</p> <p>б) рычаг месильный;</p> <p>в) электродвигатель.</p> <p>6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.</p> <p>7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:</p> <p>а) работающие на сырье 2-3 наименований;</p> <p>б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;</p> <p>в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.</p> <p>8. Организация работы овощного цеха.</p> <p>9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.</p> <p>10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.</p> <p>Ответ:</p> <p>1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.</p> <p>2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь</p> <p>3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.</p> <p>2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.</p> <p>3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.</p> <p>4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.</p> <p>5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.</p> <p>4. а)</p> <p>5. б)</p> <p>6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.</p> <p>7. в).</p> <p>8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.</p> <p>9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.</p> <p>10. Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста</p>
128.	<p>1. Перечислите машины для обработки мяса.</p> <p>2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.</p> <p>3. Дать характеристику производственной деятельности столовой.</p> <p>4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:</p> <p>а) тени;</p> <p>б) пароводяная рубашка;</p> <p>в) манометр.</p> <p>5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3</p> <p>6. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.</p> <p>7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.</p> <p>а) разнообразные блюда,</p> <p>б) различные полуфабрикаты;</p> <p>в) продукция из определенного вида сырья</p> <p>8. Дать определение понятию « Технологическая линия».</p> <p>9. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.</p> <p>10. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.</p>

	<p>Ответ: 1.Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы. 2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины. 2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру. 3. проверка работы машины на « холостом ходу». 4. загрузка машины картофелем. 5. контролировать работу машины. 6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку. 3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента.. 4.а) 5.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный; М –модульный; З- комфорки. 6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час 7.в). 8.Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. 9.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи. 10.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.</p>
129.	<p>1.Перечислить виды холодильного оборудования. 2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана. 3.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе. 4.Что является рабочей камерой в взбивальной машине: а) бачок; б) сменные взбиватели; в) электродвигатель. 5.Расшифруйте маркировку машины МКП – 60. 6.Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания: а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта; б) обслуживают определенный контингент; в) обслуживание небольших коллективов. 7.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины: а) для большей загрузки в рабочую камеру; б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки. 8.Правила эксплуатации холодильного оборудования. 9. Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60. 10. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания. Ответ: 2,775 г, 0,05 н Ответ: 1.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы. 2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час. 3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубков, обвалки отрубков, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленной и котлетной массы. 4.а). 5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час. 6.а). 7.б) 8.1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования. 2.Не ставить горячую продукцию.</p>

	<p>3.Периодически производить санитарную обработку оборудования. 4.Не очищать испаритель механически, только размораживание. 9.Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическими митенами. 10. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.</p>	
130.	<p>1. П.О.П-это _____ 2. Тип П.О.П-это _____ 3. Дайте определение: ресторан-это _____ 4. Дайте краткую характеристику классу «люкс» __: _____ 5. Технологическая специализация и её описание: _____ 6. Цех это? _____ 7. Что делают в заготовочных цехах? _____ 8. Технологические линии мясного цеха _____ 9. Оборудование для разрубка туши и его маркировка: _____ 10. Что находится на рабочем месте повара при нарезке, отбивании, панировании порционных п/ф _____</p> <p>Ответ: 1. П.О.П-это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. 2. Тип П.О.П-это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и номенклатурой предоставляемых услуг. 3. Дайте определение: ресторан-это П.О.П с широким ассортиментом сложных блюд и напитков, высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. 4. Дайте краткую характеристику классу «люкс»: изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, широкий выбор услуг и заказных блюд и напитков для ресторанов, коктейлей для баров. 5. Технологическая специализация и её описание суть её заключается в разделении технологического процесса на 2 стадии: механическая обработка сырья и приготовление п/ф на заготовочных предприятиях. 6. Цех-это та часть производственной площади, где происходит механическая кулинарная обработка сырья и выработка п/ф. 7. Что делают в заготовочных цехах? производят механическую кулинарную обработку сырья и приготовление п/ф. 8. Технологические линии мясного цеха 1) обработка мяса; 2) обработка птицы и субпродуктов 9. Оборудование для разрубка туши и его маркировка мясницкий топор, стол разрубочный, разрубочный стул (колода). Маркировка М.С. 10 Что находится на рабочем месте повара при нарезке, отбивании, панировании порционных п/ф производственные столы, весы, разделочные доски и ножи.</p>	
131.	1	Что такое машина?
	2	Какие машины различают по степени механизации?
	3	Назовите классификацию машин
	4	Назовите виды механических передач
	5	Для чего применяется рубильник?
	6	Для чего применяются штепсельные разъёмы?
	7	Что такое автоматический выключатель? Назовите его основные детали
	8	Что такое универсальный привод?
	9	Где применяется привод ПХ-0,6?
	10	Что входит в комплект универсального привода?

Ответ:

1. совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2. неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
3.
 1. Машины для обработки овощей и картофеля — очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные и т.д.
 2. Машины для обработки мяса и рыбы—мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформировки и т.д.
 3. Машины для обработки муки и теста— просеиватели, тестомесительные, взбивательные и т.д.
 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов — хлеборезка, колбасорезка, маслоделители и т.д.
 5. Универсальные приводы — с комплектом сменных исполнительных машин.
 6. Машины для мытья столовой посуды и приборов.
 7. Подъемно-транспортные машины.
8. Ременные, зубчатые, червячные, цепные и фрикционные.
9. применяются в основном в качестве разъединителей для размыкания и замыкания электрической цепи вручную и лишь изредка для включения и отключения различного технологического оборудования.
10. Для подключения к сети переносных и передвижных электрических машин и электротепловых аппаратов

Автоматический выключатель служит для защиты электроцепи от токов короткого замыкания и токов перегрузки. Три электромагнитных и три тепловых расцепителя.

устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.

В холодном цехе
Сменные механизмы

132.

1	В чём отличия машины МОК-250 от машины КНА-600?
2	Что означает число 82 в мясорубке МИМ-82?
3	Длительность рабочего процесса в машине МС-150
4	Для чего предназначена машина МРМ-15?
5	Назовите рабочий орган машины РО-1М
6	Для чего нужна фасонная гайка в машине МРХ-200?
7	Что такое чоппер?
8	По какому принципу расположены ножи в чоппере?
9	Назовите причину и способ устранения неполадки: Машина не нарезает продукт (МРГ-300А)
10	Назовите причину и способ устранения неполадки: Ухудшилось качество нарезанного хлеба (МРХ-200)

Ответ:

1. МОК-250- автономная машина, а КНА-600-непрерывного действия
2. Диаметр ножевых решёток
3. 40...60 секунд
4. предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.) перед их обжаркой.
5. Ручка со скребком

	<p>6. Для регулировки толщины нарезки хлеба 7. это небольшой прибор, который состоит из чаши, ножей и кнопки, с помощью которой все работает. 8. По принципу вертолётного пропеллера 9. Продукт завис в лотке и не опускается к ножу Отключить машину и заменить продукт 10 Затупился дисковый нож или к нему прилип хлеб Заточить нож и очистить дисковый нож</p>	
133.	1	Что такое машина?
	2	Назовите основные узлы машины
	3	Что такое рабочие органы?
	4	Что такое зубчатая передача?
	5	Что такое кнопочный выключатель?
	6	Из чего состоит кулачковый переключатель?
	7	Что такое универсальный привод?
	8	Где применяется привод ПГ-0,6?
	9	Что является рабочим органом машины МОК-250?
	10	Из чего состоит машина КНА-600?
	<p>Ответ: 1. совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой. 2. станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, передаточный механизм и двигатель. 3. это узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки. 4. это механизм, состоящий из 2-х зубчатых колес, сцепленных между собой. 5. Кнопочный пускатель представляет собой трехполюсной выключатель, замыкание контактов производится путем нажатия на кнопку "Пуск". Размыкание контактов происходит при нажатии на кнопку "Стоп". 6. Кулачковые переключатели состоят из корпуса, шпинделя и рукоятки. 7. устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов. 8. В горячем цехе 9. закрепленный на вертикальном валу конусный диск, покрытый абразивной массой. 10. из рабочей камеры, установленной на раму, привода, очистительных валиков, электродвигателя, клиноременной передачи и душевого устройства.</p>	
134.	1	Назовите причину и способ устранения неполадки: Рабочий орган вращается медленно (машина МОК-250)
	2	В зависимости от принципа работы овощерезательные машины бывают:....
	3	Расшифруйте машину МКП-60
	4	Назовите причину и способ устранения неполадки: Мясорубка не режет, а мнет продукт (МРО-200)
	5	Для чего предназначена машина МФК-2240?

6	Для чего нужна каретка в машине МРХ-200?
7	Что такое блендер?
8	По какому принципу расположены ножи в чоппере?
9	Дайте расшифровку механизму МС 12-15
10	Назовите рабочий орган машины РО-1М

Ответ:

1. Проскальзывание ремня. Перегрузка машины овощами.
2. Усилить натяжение ремня. Уменьшить загрузку.
3. дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированным срезом.
4. Машина для приготовления картофельного пюре. 60 кг/ч
5. Тупые ножи
Заточить ножи
6. Для формовки котлет и биточков
7. Для зацепления буханки
8. По принципу вертолётного пропеллера
9. Размолочный механизм, 15 кг/ч
10. Ручка со скребком

135.

1. Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации
2. Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля
3. Расшифруйте маркировку машины МРО-200 ;М□,Р-, О-.
4. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины:
А) покрытую съёмными абразивными сегментами
Б) гладкую
В) покрытую несъёмными сегментами
5. Назовите рабочие органы мясорубки
А) рабочий вал с лопастями
Б) шнек
В) подрезная
6. Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ□□-2
7. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий
А) обрабатывающие сырьё' приготавливающие п/ф' приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее
Б) вырабатывающие п/ф' приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее
В) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья' приготовлению п/ф' выпускающие готовую продукцию и реализующие ее
8. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе
9. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении
10. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении

Ответ:

1. Неавтоматические' полуавтоматические' автоматические
2. Очистительные, сортировочные' моечные' резательные' протирачные
3. М□□ машина □ Р□□ резательная □ О□□ овощей □ -200□ кг в час
4. а
5. в
6. Ш□□ шкаф □ Ж□ жарочный □ Э□ электрический □ С□□ секционный □ М□□ модулированный □ 2К-2 камеры
7. а)
8. Рабочие места для размораживания рыбыб□ для очистки чешуиб□ для удаления голов и плавниковб□ для потрошения'□ для промывания□ для охлаждения'□ для упаковки'□ маркировки
9. Универсальные приводы'□ хлеборезки'□ слайсер гастрономических изделий'□ ручной маслоделитель□ холодильное оборудование
10. Организуются следующие рабочие места□ для приготовления бульонов□ для приготовления супов□ для порционирования мяса'□ рыбы'□ птицы□ для порционирования,□ блюд□ порционирование и отпуск первых блюд□ приготовления гарниров к супам

136.	<p>1. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания) <input type="checkbox"/></p> <p>2. Перечислите машины для обработки мяса</p> <p>3. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины</p> <p>4. Дать характеристику производственной деятельности столовой</p> <p>5. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле</p> <p>А) <input type="checkbox"/> тены, Б) пароводяная рубашка В) манометр</p> <p>6. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ-3</p> <p>7. Расшифруйте маркировку машины МОК-800</p> <p>8. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий</p> <p>А) разнообразные блюда Б) различные полуфабрикаты В) продукция из определенного вида сырья ,</p> <p>9. Дать определение понятию <input type="checkbox"/> Технологическая линия</p> <p>10. Перечислить оборудование <input type="checkbox"/> устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха</p> <p>Ответ:</p> <p>1. Меню со свободным выбором блюд <input type="checkbox"/> меню дневного рациона, меню комплексных обедов <input type="checkbox"/> меню детского питания <input type="checkbox"/> меню диетического питания</p> <p>2. Мясорубки фаршемешалки' мясорыхлители' котлетоформовочные машины' универсальные приводы</p> <p>3. проверка санитарного и технического состояния машины,- открыть кран подачи воды в загрузочную камеру, -проверка работы машины на холостом ходу, - загрузка машины картофелем, -контролировать работу машины, -по окончанию работы отключить машину произвести санитарную обработку</p> <p>4. Услуга по изготовлению кулинарной продукции <input type="checkbox"/> разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента</p> <p>5. а)</p> <p>6.. М-мармит <input type="checkbox"/> С <input type="checkbox"/> стационарный <input type="checkbox"/> Э <input type="checkbox"/> электрический <input type="checkbox"/> С <input type="checkbox"/> секционный М <input type="checkbox"/> модульный <input type="checkbox"/> Зкомфорки ,</p> <p>7. М <input type="checkbox"/> машина <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> очистительная <input type="checkbox"/> К <input type="checkbox"/> картофеля <input type="checkbox"/> 800 <input type="checkbox"/> кг в час,</p> <p>8. в)</p> <p>9. Участок производства <input type="checkbox"/> оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса</p> <p>10. Тепловое холодильное механическое немеханическое электрческие плиты жарочные шкафы' пищеварочные котлы электросковороды' электрофритюрницы холодильные шкафы производственные столы' стеллажи</p>
137.	<p>1. Дать определение понятию <input type="checkbox"/> Рабочие органы машины</p> <p>2. Перечислить виды варочно <input type="checkbox"/> жарочного оборудования</p> <p>3. Правила эксплуатации электрических плит</p> <p>4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле</p> <p>А) <input type="checkbox"/> тены Б) пароводяная рубашка В) <input type="checkbox"/> манометр</p> <p>5. <input type="checkbox"/> Рабочие органы в тестомесильной машине</p> <p>А) <input type="checkbox"/> дежа, Б) рычаг месильный. В) электродвигатель.</p> <p>6) Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ-0,2</p> <p>7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом</p> <p>А) <input type="checkbox"/> работающие на сырье 2-3 наименований Б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф, В) перерабатывающие сырье <input type="checkbox"/> вырабатывающие п/ф <input type="checkbox"/> производящие готовую продукцию и реализующие ее.</p> <p>8. Организация работы овощного цеха</p> <p>9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки</p> <p>10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста</p> <p>Ответ:</p>

	<p>1. Рабочие органы машины-это узлы и детали' непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки</p> <p>2. Электрические сковороды' фритюрницы жарочные и пекарные шкафы жарочные шкафы жаровня вращающаяся кондитерская электрическая печь</p> <p>3 Проверка технического и санитарного состояния плиты. Включить плиту и установить переключатели в положение 3 (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф'□отключить плиту. После остывания произвести санитарную обработку плиты)</p> <p>4. а)</p> <p>5. б)</p> <p>6. С-сковорода, Э-электрическая, С-секционная, М-модулированная, 0,2-площадь чаши</p> <p>7. в)</p> <p>8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов□линия обработки луковых овощей'□ линия обработки капустных овощей'□зелени и других овощей</p> <p>9. Электрические сковороды'□фритюрницы'□жарочные и пекарные шкафы'□жарочные шкафы'□ жаровня вращающаяся'□□кондитерская электрическая печь</p> <p>10. Рабочее место для замеса дрожжевого теста□рабочее место для приготовления бисквитного теста□рабочее место для приготовления слоеного теста□рабочее место для приготовления заварного теста</p>
138.	<p>1. Перечислить виды холодильного оборудования</p> <p>2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана</p> <p>3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе</p> <p>4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине</p> <p>А) бачок</p> <p>Б) сменные взбиватели</p> <p>В) электродвигатель</p> <p>5. Расшифруйте маркировку машины МКП-60</p> <p>6. Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания»</p> <p>А) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта</p> <p>Б) обслуживают определенный контингент</p> <p>В) обслуживание небольших коллективов</p> <p>7. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины</p> <p>А) для большей загрузки в рабочую камеру</p> <p>Б) для равномерной очистки</p> <p>В) для быстрой загрузки</p> <p>8 Правила эксплуатации холодильного оборудования</p> <p>9. Принцип действия теплового аппарата КПЭ-60</p> <p>10. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания</p> <p>Ответ:</p> <p>1. Холодильные шкафы холодильные прилавки и витрины' сборно-разборные камеры средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы</p> <p>2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления'□с заказом вино□□водочных'□табачных'□кондитерских услуг, фирменных блюд' с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга</p> <p>3 Рабочее место на участке дефростации мясных туш'□в моечном отделении туш'□в помещении обсушивания туш'□рабочие места на участке деления отрубов'□обвалки отрубов'□ рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы</p> <p>4. а)</p> <p>5. М-машина, К-картофельного, П-пюре, 60 кг в час</p> <p>6. а)</p> <p>7. б)</p> <p>8. Не допускать перегрузки холодильного оборудования. Не ставить горячую продукцию. Периодически производить санитарную обработку оборудования. Не очищать испаритель механически'□только размораживание</p> <p>9. Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет</p>

	нагреваения содержимого котла электрическими тенами 10.работают по11ч 30 мин, сменяясь через день																					
139.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Толщина ломтика может быть установлена от _____ до _____.... 2. Если толщина ломтя – 15 мм, то машина может нарезать _____ батонов в час 3. Хлеборезка работает от сети переменного тока напряжением _____ 4. Климатические условия работы хлеборезки: температура воздуха в помещении - _____, относительная влажность воздуха - _____ 5. Корпус хлеборезки должен быть заземлен. Место заземления должно быть указано _____ 6. Хлеборезка должна включаться в электрическую сеть от _____ 7. Хлеборезку монтируют в помещении, _____ 8. Уложить хлеб в приемный лоток так, чтобы один его край соприкасался с _____, и закрыть крышку. 9. Буханки черного хлеба разрезать продольно пополам и укладывать в хлеборезку _____..... 10. Нажать кнопку _____, хлеборезка начнет резать хлеб. 																					
	Ответ:																					
	<table border="1"> <tr> <td>1.</td> <td>10....20 мм</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>220 батонов в час</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>380±10%</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>0....35; 60%</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>На корпусе</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Отдельного автоматического выключателя</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Отдельном от кухни</td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Шипами толкателя</td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>Коркой вверх</td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>Пуск</td> </tr> </table>	1.	10....20 мм	2.	220 батонов в час	3.	380±10%	4.	0....35; 60%	5.	На корпусе	6.	Отдельного автоматического выключателя	7.	Отдельном от кухни	8.	Шипами толкателя	9.	Коркой вверх	10.	Пуск	
1.	10....20 мм																					
2.	220 батонов в час																					
3.	380±10%																					
4.	0....35; 60%																					
5.	На корпусе																					
6.	Отдельного автоматического выключателя																					
7.	Отдельном от кухни																					
8.	Шипами толкателя																					
9.	Коркой вверх																					
10.	Пуск																					

Критерии оценки кейс-задания:

кейс–задание выполнено полностью, обучающийся привел полную четкую аргументацию выбранного решения, продемонстрировал хорошие теоретические знания, имеет собственную обоснованную точку зрения на проблему – **отлично**;

кейс–задание выполнено полностью, теоретическое обоснование ограничено, имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены – **хорошо**;

кейс–задание выполнено более чем на 2/3, обучающийся показывает явный недостаток теоретических знаний, выводы слабые, собственная точка зрения на причины возникновения проблемы не обоснована или отсутствует – **удовлетворительно**;

кейс-задание не выполнено, или выполнено менее чем на треть, если решение и обозначено то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе - **неудовлетворительно**.

3.4. Собеседование (вопросы для зачета/экзамена)

3.4.1. Шифр и наименование компетенции

Обобщенная группа компетенций (ОК 1 – 7,9-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.2-.2.7, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5)

№ задания	Формулировка вопроса
140.	Технический процесс в общественном питании

141.	Шашлычные печи и электрогрили: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
142.	Прилавки , прилавки-витрины: типы, принципиальная схема устройства, правила эксплуатации
143.	Классификация холодильного торгового оборудования .Краткие сведения о машино-строительных материалах.
144.	Фритюрницы: типы, принципиальная схема устройства действия, правела; безопасной эксплуатации
145.	Льдогенераторы: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила эксплуатации
146.	Пароконвектоматы: типы, правила безопасной эксплуатации, принципиальная схема устройства
147.	Режимы работы пароконвектомата.
148.	Электросковороды: типы, принципиальная схема устройства действия, правела безопасной эксплуатации.
149.	Холодильные шкафы и бытовые холодильники: типы, принципиальная схема устройства, правила эксплуатации
150.	Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, планировка, применение, правила эксплуатации
151.	Пончиковые автоматы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации
152.	Жарочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
153.	Пекарные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации
154.	Холодильные агенты :характеристика , классификация, применение.
155.	Электромармиты для первых и вторых блюд: типы, принципиальная схема устройства, правела безопасной эксплуатации, принцип работы
156.	Электромармиты: характеристика , классификация, применение.
157.	Приборы автоматики : назначение, типы, краткое устройство, принцип действия.
158.	Универсальные приводы: виды, назначение, типы, экономическая эффективность при-менения, устройство, правила сборки и эксплуатации, комплект сменных механизмов.
159.	Принципиальная схема устройства экспресс - кофеварок, принцип работы и безопасной эксплуатации
160.	Компрессорные холодильные машины: типы, основные элементы, принцип действия, применение.
161.	Машины для очистки картофеля: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
162.	Основные способы теплообмена: теплопроводность, конвекция, излучение, СВЧ -нагрев; применение, краткая характеристика.
163.	Развитие холодильной техники. Принципиальная схема холодильной машины.
164.	Машины для нарезки овощей /дисковые/: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
165.	Пищеварочные котлы: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.
166.	Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, планировка, применение, правила эксплуатации. Комбинированные овощерезки: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
167.	Классификация теплового оборудования. Общие сведение о секционном модульном оборудовании и функциональных емкостях.
168.	Протирочные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
169.	Режимы работы пищеварочного котла
170.	Машина для замеса теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации
171.	Машины для раскатки теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации
172.	Машины для измельчения мяса : принципиальная схема устройства, , принцип действия, правила безопасной эксплуатации
173.	Машины для формования котлет: принципиальная схема устройства, , принцип

	действия, правила безопасной эксплуатации.
174.	Газовые плиты : принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
175.	Машины для измельчения рыбы: принципиальная схема устройства, , принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
176.	Фритюрницы: принципиальная схема устройства, , принцип действия, правила безопасной эксплуатации
177.	Машины для гастрономических продуктов :типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации
178.	Кипятильники: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации
179.	Весы товарные гирно-шкальные - назначение, устройство, правила взвешивания. Весы настольные циферблатные и электронные.
180.	Универсальные кондитерские машины: типы, принципиальная схема устройства , принцип действия, правила безопасной эксплуатации
181.	Характеристика отдельных типов контрольных типов контрольно-кассовых машин. Эксплуатация, порядок работы, устранение неисправностей.
182.	Органы государственного и ведомственного надзора за измерительным оборудованием, их функции. Обязанности работников предприятий по содержанию и эксплуатации измерительного оборудования.
183.	Весы: назначение и классификация. Основные метрологические и торговые эксплуатационные требования, представляемые весоизмерительным устройствам. Поверка гирь и весов.
184.	Холодильные шкафы : основные устройства, принцип действия ,правила безопасной эксплуатации
185.	Холодильные камеры: основные устройства, принцип работы, правила эксплуатации
186.	Основы нормативно-правового регулирования на предприятиях общественного питания.
187.	Причины и профилактика производственного травматизма
188.	Типовая инструкция по технике безопасности на предприятиях общественного питания
189.	Причины возникновения несчастного случая. Типовая документация, применяемая на предприятиях общественного питания в случае возникновения несчастного случая
190.	Первичный инструктаж: назначение, особенности проведения и оформления на предприятиях
191.	Повторный инструктаж: назначение, особенности проведения и оформления на предприятиях
192.	Внеплановый инструктаж: назначение, особенности проведения и оформления на предприятиях
193.	Целевой инструктаж: назначение, особенности проведения и оформления на предприятиях
194.	Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающемуся, если он ориентируется в материале, ответил на все вопросы, допустив не более 4 ошибок в ответе, разобрался в условии кейс-задания, при решении применил нужные формулы, получил правильный ответ или, при наличии ошибки, сумел ее исправить.

- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в материале, ответил не на все вопросы, допустил более 4 ошибок, не разобрался в условии задачи, при решении применил ошибочные формулы, получил не правильный ответ, не сумел исправить ошибки даже с помощью преподавателя.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта

деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

1. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки		
				Академическая оценка (зачтено/незачтено)	Уровень освоения компетенции	
ОК 1 – 7,9-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.2-2.7, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5						
<p>Знать 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №№1-20 21-40 41-60 61-80</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)	
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			<p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			<p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	не удовлетворительно	Не освоен	
	<p>Ответы на вопросы (защита практических работ) №№ 81-84, 88-95, 96-111, 85-87, 121-122 112-113, 114-120, 123-125</p>	<p>Результаты ответа на вопросы</p>	<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)	
			<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			<p>Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
				<p>Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)

<p> проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности требования охраны труда, пожарной </p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов; знать процессы приготовления, творческого контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>том числе авторских, брендовых, региональных; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила общения с потребителями; правила и техники общения, ориентированные на потребителя ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p> закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену </p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; 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; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников; системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания нормативные</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: 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; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала;</p>					
---	--	--	--	--	--

методики обучения в трудовой деятельности					
<p>Уметь</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную</p>	Решение кейс-заданий № 126-139	Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)	Студент решил все задания, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент решил все задания, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент решил не все задания, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент решил не все задания, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задания совсем	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)

<p>терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение 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</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</p>					
---	--	--	--	--	--

<p> регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения и выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сорность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивание ясушенных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>стандарты и нормативно- техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складир ование, хранение обр аботанного сырья с уч етом требований к без опасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации не пищевых отходов выполнять и контролировать приготовление и подготовку к презентации реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, по суды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства комплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа,</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру/фс с учетом особенностей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления/фс с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты, определять направление корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом нормы отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результаты проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов работы новой рецептуры</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию использованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продукта для производства горячих блюд, кулинария</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>рных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рационально размещенного оборудования рабочего места производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видами работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение;</p> <p>демонстрировать размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять хранения;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение прод</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>уктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использовать сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептических свойств супов сложного ассортимента; предупреждать процесс приготовления</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>я, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи супов по потребностям различных категорий потребителей, формы способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к продукции; организовывать, контролировать процесс супаковки в вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов при упаковке/раздаче; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осу</p>					
---	--	--	--	--	--

<p> щественность, взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента, соответствие рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента, соответствующие рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потребление питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в про </p>					
--	--	--	--	--	--

<p>цессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс супаковки в вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов при вка/раздаче;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>лийсложногоассортимента; контролировать,осуществлятьвзвешивание,измерениепродуктов,входящихвсостав горячихблюди гарнировизовощей,круп,бобовых,макаронныхизделийсложногоассортиментавсоответствиисрецептурой,заказом; осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктоввсоответствииснормами закладки,особенностямизаказа, сезонностью; использоватьрегиональноесырье,продуктыдляприготовлениягорячихблюди гарнировизовощей,круп,бобовых,макаронныхизделийсложногоассортимента; контролировать,осуществлятьвыбор,комбинировать,применятьразличныеметодыприготовления всоответствиисзаказом,способомобслуживания; изменять,адаптироватьрецептуру,выходпорциивсоответствиисособенностямизаказа,использованием сезонных видовсырья, продуктов,заменойсырьяипродуктовнаосновепринциповвзаимозаменяемости, региональнымиособенностямивприготовленииипорции,формойиспособомобслуживанияит.д.; организовыватьприготовление,готовитьгорячих блюд и гарниров изовощей, круп, бобовых,макаронныхизделийсложногоассортиментавсоответствиисрецептурой, с учетомособенностейзаказа,способаподачи,требованийккачеству ибезопасностиготовойпродукции; минимизироватьпотери питательныхвеществ</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ществ, массыпродукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, формировать формы обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс сушки в пакете: рассчитывать стоимость горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>игарнировизовощей ,круп,бобовых,макаронныхизделийсприлавка/раздачи; поддерживатьвизуальныйконтактспотребителемнараздаче ;консультироватьпотребителей; владетьпрофессиональнойтерминологией,вт.ч.наиностранном языке, оказывать им помощь в выбореблюда контролироватьналичие,хранение и расходзапасов,продуктовнапроизводстве; контролировать,осуществлятьвыборвсоответствииистехнологическимитребованиями,оцениватькачествоибезопасностьосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов; сочетатьосновныепродуктысдополнительнымиингредиентамидлясозданиягармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра,мукисложного ассортимента; контролировать,осуществлятьвзвешивание,измерениепродуктов,входящихвсоставгорячихблюдов в соответствии с нормами закладки, особенностямизаказа, сезонностью; использовать региональное сырье,продуктыдля приготовления горячих блюд изяиц, творога,сыра, мукисложногоассортимента; контролировать,осуществлятьвыбор,комбинировать,применятьразличныеметодыприготовления в соответствии с заказом, способомобслуживания; изменять,адаптироватьрецептуру,выходпорцииивсоответствииисособенностямизаказа,использованием сезонных видов сырья, продуктов,заменойсырьяипродуктов</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потребление питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, формировать способ обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс сушки в духовке; рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при лавке/раздаче; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать замора</p>					
--	--	--	--	--	--

<p> живать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; </p> <p> организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; </p> <p> контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; </p> <p> организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований безопасности готовой продукции; </p> <p> организовывать, контролировать процесс сушки в упаковке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; </p> <p> прилавок/раздача; поддерживать потребителей; </p> <p> владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд </p> <p> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продукт в производстве; </p> <p> контролировать, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; </p> <p> сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовления и подачи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массу продукта при термической обработке;</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс супаковки в вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика при лавке/раздаче;</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на задаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>подбирать типичные образцы продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты, определять направление корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>работкиновойрецептуры обеспечиватьналичие,контролироватьхранение,расходполуфабрикатов,пищевыхпродуктовиматериаловсучетомнормативов,требованийкбезопасности;контролироватьротациюнеиспользованныхпродуктовв процессепроизводства; составлять заявкуи обеспечивать получениепродуктовдляпроизводствахолодныхблюдов,кулинарныхизделий,закусоксучетомпотребностииимеющихсяусловийхранения; оцениватькачествоибезопасностьсырья,продуктов,материалов; распределятьзадания между подчиненнымивсоответствиисихквалификацией; объяснятьправиладемонстрироватьприемы безопаснойэксплуатации,контролироватьвыборирациональноеразмещениянарабочемместепроизводственногоинвентаряитехнологическогооборудованияпосуды,сырья,материаловвсоответствиисвидомработтребованиямиинструкций,регламентов,стандартовчистоты; контролироватьсоблюдениеправилтехникибезопасности,пожарнойбезопасности,охранытруда на рабочемместе; контролироватьсвоевременностьтекущейуборкирабочихмествсоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты,разъяснятьответственностьзанесоблюдение демонстрировать рациональногоразмещения оборудования на рабочем месте повара;контролировать,осуществлять контролироватьналичие,хранениеи</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении и подачи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>особенностей заказа, способ подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потерь питательных веществ, массу продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции ; организовывать, контролировать процесс упаковки в нос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче ; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранных</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ом языке, оказывать им помощь в выборе блюд контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использовать сезонные виды сырья, продукты, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении и подачи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного асс</p>					
--	--	--	--	--	--

<p> ортиментавсоответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептических способностей сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; обслуживать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов в прилавке/раздаче; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>ей, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовления и</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>ищи, формой и способом обслуживания .д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потребление питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок ; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептически способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребности различных категорий потребителей, формировать способ обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки и вынос:</p>					
--	--	--	--	--	--

<p> рассчитывать стоим остьканапе,холодн ыхзакусок; вестиучет реализованных канапе, холодныхзакусоксп рилавка/раздачи; поддерживатьвизуа льныйконтактспотр ебителемнараздаче ;консультироватьпо ребителей; владеть профессиональной терминологией, вт.ч. на иностранным языке, оказывать им помощь ввыбореблюд контролироватьнал ичие,хранение и расходзапасов,прод уктовнапроизводств е; контролировать,осу ществлятьвыборвсо ответствииистехноло гическимитребован иями,оцениватькач ествоибезопасность основныхпродуктов идополнительныхин гредиентов; сочетатьосновныеп родуктысдополните льнымиингредиента мидлясозданиягарм оничных холодных блюди из рыбы, нерыбноговодногос ырьясложного ассортимента; контролировать,осу ществлятьвзвешива ние,измерениепрод уктов,входящихвсос тавхолодныхблюди зрыбы,нерыбногово дногосырьясложног оассортиментавсоо тветствииисрецептур ой,заказом;осущест влятьвзаимозаменя емостьпродуктов в соответствии с нормами закладки, особенностямизака за, сезонностью, кондиейсырья; использовать региональное сырье,продуктыдля приготовленияхоло дныхблюдиизрыбы,н ерыбноговодногосы рьясложногоассорт имента; контролировать,осу ществлятьвыбор,ко мбинировать,приме нятьразличныемето дыприготовления в соответствии с </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении и подачи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептически способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для органи-</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>заци хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки в выносные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; прилавка/раздачи; поддерживать потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией и использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потребление питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептически способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм обслуживания;</p> <p>; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процес</p>					
---	--	--	--	--	--

<p> супаковки выносы олодных блюд из рыбы, нерыбного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыб ного водного сырья; вести учет реализов анных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного с ырья при лавке/раз даче; поддерживать потребителем на раздаче; консультир овать потребителей; владеть профессиональной терминологией контролировать нал ичие, хранение и расход запасов, прод уктов на производств е; контролировать, осу ществлять выбор в со ответствии с техноло гическими требован иями, оценивать кач ество и безопасность основных продуктов и дополнительных ин гредиентов; сочетать основные п родукты с дополнитель ными ингредиента ми для создания гарм оничных холодных б людов из мяса, домашн ей птицы, дичи, кроли ка сложного ассорти мента; контролировать, осу ществлять взвешива ние, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мя са, домашней птицы, дичи, кролика сложн ого ассортимента в с оответствии с рецепт урой, заказом; осуществлять взаимозаменяемост ь продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями зака за, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холо дных блюд из мяса, д омашней птицы, дич и, кролика сложного а ссортимента; контролировать, осу ществлять выбор, ко мбинировать, приме нять различные мето ды приготовления в соответствии с </p>					
--	--	--	--	--	--

<p>заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовления пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потребление питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептически способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, кон-</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>тролировать,выполнятьпорционирование,оформление сложных холодныхблюди мяса,домашнейптицы, дичи,кролика;сервироватьдляподачисучетом потребностей различныхкategorийпотребителей,формиспособовобслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодныхблюди мяса, домашнейптицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодныхблюди мяса,домашнейптицы, дичи,кроликасучетом требованийкбезопасностиготовойпродукции;</p> <p>организовывать,контролироватьпроцессупаковкинавынос: рассчитыватьстоимостьхолодныхблюди мяса, домашнейптицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюди мяса,домашнейптицы, дичи,кроликасприлавка/раздачи;</p> <p>поддерживатьвизуальныйконтактспотребителемнараздаче ;консультироватьпотребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, вт.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь ввыбореблюди подбиратьтипиколличествопродуктов,вкусовых,ароматических,красящихвеществдляразработкорецептурысучетомособенностейзаказа, требованийпо безопасностипродукции;</p> <p>соблюдатьбаланжировыхивкусовыхкомпонентов;</p> <p>выбирать форму, текстурухолодных блюди,кулинарныхизделий,закусок,втом числеавторских,брендовых,региональныхсучетомспособа</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>оследующей термической обработки;</p> <p>комбинировать проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты, определять направление корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акты проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результаты проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию и использование продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявки и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>ации, контролировать выборы рационального размещения на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видами работ, требованиями и инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснить ответственность за несоблюдение демонстрировать рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выборы в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осу</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>ществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</p> <p>региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать продукцию;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, формы и способа обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи хол</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>одных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс сподготовки реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов в прилавке/раздаче; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе контролируемых и хранения и расходу запасов, продукции на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять использовать регион</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>альное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использование сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать продукцию;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, формы обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p>					
--	--	--	--	--	--

<p> организовывать хранение несложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять использовать регион </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>альное сырье, продукты для приготовления олодной кулинарной продукции контролировать, обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать продукцию; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, формы обслуживания; контролировать тем</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>пературоподачихол одныхнапитков; организовывать хранение сложных холодныхнапитковс учетомтребованийк безопасностиготово йпродукции; охлаждатьизамора живатьготовуюокули нарнуюпродукциюс учетомтребованийк безопасностипищев ыхпродуктов; организовывать,кон тролироватьпроцес сподготовкик реализации (упаковки на вынос, длятранспортирова ния, непродолжительног охранения,отпуска на раздачуит.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вестиучетреализов анныххолодных напитковсприлавка/ раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультир оватьпотребителей; владеть профессиональной терминологией, вт.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь выборе контролировать наличие, хранение и расходзапасов,прод уктовнапроизводств е; контролировать,осу ществлятьвыборвсо ответствииистехноло гическимитребован иями,оцениватькач ествоибезопасность основныхпродуктов идополнительныхин гредиентов; сочетатьосновныеп родуктысдополните льнымиингредиента мидлясозданиягарм оничныхгорячихнап итков; контролировать, осуществлять взвешивание,измер ениепродуктов,вход ящихвсостав горячихнапитков сложного ассортимента в соответствии срецептурой,</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>заказом; осуществлять использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осу ществлять выбор, ко мбинировать, приме нять различные мето ды приготовления в соответствии с заказом, способом обслужи вания; изменять, адаптиро вать рецептуру, выход порции в соответств ии с особенностями заказа, использовани ем сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемос ти, регионал ными особенностя ми в приготовлении и порции, формой и спо собом обслуживания и т .д.;</p> <p>организовывать приг отовление, готовить горячие напитки сло жного ассортимента в соответствии с реце птурой, с учетом осо бностей заказа, спо соба подачи блюд, тр ебований к качеству и безопасности гото вой продукции; мини мизировать потери веществ, массы про дукта в процессе приг отовления; обеспечив ать безопас ность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие на питки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать про цесс приготовления, выявлять и исправ лять исправимые де фекты, отбраковыва ть недоброкачестве нные напитки; охлаждать и замора живать, разморажив ать отдельные полу фабрикаты для горя чих напитков сложн ого ассортимента организовывать,</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жидкостных компонентов; выбирать форму, текстуру холодных горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>холодныхгорячихдесертов,напитковсучетомособенностейзаказа,сезонности,формиметодовобслуживания;рассчитыватьколичество сырья,продуктов,массуготовыххолодныхгорячихдесертов,напитковподействующимметодикам,сучетомнормотходовипотерьприприготовлении;оформлятьактпроработкиновойилиадаптированнойрецептуры;представлятьрезультатпроработки(готовыххолодныеи горячие напитки,разработанную документацию)руководству;проводить мастер-класс дляпредставления результатовразработки новойрецептурыоцениватьналичиересурсов;составлять заявкуиобеспечиватьполучениепродуктов(поколичествуикачеству)дляпроизводства хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий,всоответствиисзаказом;оценитькачествоибезопасностьсырья,продуктов,материалов;распределитьзаданиямеждуподчиненнымивсоответствиисихквалификацией;объяснятьправиладемонстрироватьприемы</p> <p>безопаснойэксплуатациипроизводственногоинвентаряитехнологическогооборудования;разъяснятьответственность занесоблюдениесанитарно-гигиеническихтребований,техникибезопасности,пожарнойбезопасностиивпроцессеработы;демонстрироватьпр</p>					
---	--	--	--	--	--

<p> ие мы рационально размещение оборудо вания на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать вы бору рационально размещение на ра бочем месте обо рудования, инв ентаря, посуды, сырья, материал ов в соответствии с требованиями инструкций, регламентов, ста ндартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение пра вил техники безо пасности, пожа рной безопасности, охраны труда на рабочем месте оценивать нали чие, подбирать в соответствии с технологическим требованиями, о ценивать качество и безопасность основных продук тов и доп. ингреди ентов; организовывать хранение и испо льзование; выбирать, подго тавлять ароматич еские и красящие вещества в соот ветствии с рецеп турой, требованиями санитарных нор м и правил; распознавать недоброкачествен ные продукты; контролировать, осуществлять вы бор, проводить взвешивание, от меривать продукты, входящие в состав отделочных полу фабрикатов в со ответствии с ре цептурой; осуществлять взаимозаменяе мость продуктов в соответствии с нормами зак ладки, особеннос тями сезона; использовать ре гиональные, се зонные продукты для приго </p>					
--	--	--	--	--	--

<p> товленияотделочн ыхполуфабрикатов ; контролировать,ос уществлятьвыбор, комбинировать,пр именятьразличные методыобработки, подготовкисырья,п родуктов,приготов ленияотделочныхп олуфабрикатов; контролироватьрот ациюпродуктов; оформлятьзаявкин апродукты,расходн ыематериалы,нео бходимыедляприг отовленияотделоч ныхполуфабрикат ов; контролировать, осуществлять контролировать соблюдение правил утилизациинепище выхотходов; контролировать,ос ществлятьвыбор, применять,комбин ироватьразличные способыприготовл енияотделочныхпо луфабрикатовсуче томтипапитания,ви даи кулинарных свойствиспользуе мыхпродуктовикон дитерскихполуфаб рикатовпромысле ннопроизводства ,требованийрецепт уры,последовател ьностиприготовлен ия, особенностейзаказ а; контролироватьра циональноеисполь зованиепродуктов, полуфабрикатовпр омышленногопрои зводства; соблюдать,контро лироватьтемперат урныйивременной режимпроцессовп риготовления; изменять закладку продуктов в соответствии сизменениемвыхо даотделочныхполу фабрикатов; определятьстепеньг отовностиотделочн ыхполуфабрикатов наразличныхэтапах приготовления; доводитьотделочны еполуфабрикатыдо определенного вкуса, консистенции(текст </p>					
--	--	--	--	--	--

<p>уры); соблюдать санитарн о- гигиеническиетребо ванияв процессеприготовл енияотделочныхпол уфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемост ь продуктов впроцессе приготов ления выбиратьвсоответс твииспособомпри готовления, проверятькачествог отовыхотделочныхп олуфабрикатовпере диспользованием; контролировать,орг анизовыватьхранен иеотделочных полуфабрикатов с учетом требований побезопасности, соблюдениярежима хранения оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическим итребованиями,оц ениватькачествоиб езопасностьоснов ныхпродуктовидоп олнительныхингре диентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать,подготовл иватьароматически екрасящиевещест вавсоответствиисре цептурой, требовани ямисанитарныхнор миправил; распознавать недоброкачественн ые продукты;контролир овать,проводитьвзв ешивание, отмериватьпродукт ы,входящиевсостав хлебобулочныхизде лийипраздничногох лебавсоответствии срецептурой; осуществлять взаимозаменяемост ь продуктов всоответствииснор мамизакладки, особенностямизака за, сезонностью; использоватьрегион альные,сезонныепр одуктыдляприготов ленияхлебобулочн</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ых изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовку сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять контроль соблюдения правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и условий производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленности;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>енции; определять степень готовности хлеба и булочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии с способом приготовления, проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничные хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопа</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>ности; контролировать рассчитыватьстоим остьхлебобулочных изделийипраздничн огохлебасложногоа сортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителемприот пускесраздачи/прил авка,владетьпрофе ссиональной терминологией, консультироватьпот ребителей,оказыват ьпомощьввыборе хлебобулочныхизде лийипраздничногох леба оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическимит ребованиями,оцени ватькачествоибезоп асностьосновныхпр одуктовидополните льныхингредиентов ; организовыватьихх ранениедомомента использования; выбирать,подготавл иватьароматически еикрасящиевещест вавсоответствиисре цептурой,требовани ямисанитарныхнор миправил; распознавать недоброкачественн ые продукты;контролир овать, проводить взвешивание, отмериватьпродукт ы,входящиевсостав мучныхкондитерски хизделийсложногоа сортимента в соответствиисрецеп турой; осуществлять взаимозаменяемост ь продуктов всоответствииснор мамизакладки, особенностямизака за, сезонностью; использовать региональные, сезонные продуктыдляпригот овлениямучных кондитерских изделийсложногоас сортимента; контролировать,осу ществлятьвыбор,ко мбинировать,приме нятьразличныемето дыобработки,подгот овкисырья,продукто</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>В; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять контроль соблюдение правил утилизации пищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательно сти приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продукции, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный режим процессов приготовления: замес теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контроли</p>					
--	--	--	--	--	--

<p> ровать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии и способом приготовления, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности и готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционировании (комплектовании); контролировать, транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента оценивать наличие, подбирать в соответствии </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>стехнологическимитребованиями,оцениватькачествоибезопасностьосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов;</p> <p>организовыватьиххранениедомоментаиспользования;</p> <p>выбирать,подготавливатьароматическиекрасящиевеществаисоответствиисрецептурой,требованиямисанитарныхнормиправил;</p> <p>распознаватьнедоброкачественныепродукты;контролировать,проводитьвзвешивание,отмериватьпродукты,входящиевсоставмучныхкондитерскихизделийсложногоассортиментаисоответствиисрецептурой;</p> <p>осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктовсоответствииснормамизакладки,особенностямизаказа,сезонностью;</p> <p>использоватьрегиональные,сезонныепродуктыдляприготовлениямучныхкондитерскихизделийсложногоассортимента;</p> <p>контролировать,осуществлятьвыбор,комбинировать,применятьразличныеметодыобработки,подготовкисырья,продуктов;</p> <p>контролироватьротациюпродуктов;</p> <p>оформлятьзаявкинапродукты,расходныематериалы,необходимыедляприготовлениямучныхкондитерскихизделийсложногоассортимента;</p> <p>контролировать,осуществлятьусловияхраненияиспользованногосырья,пищевыхпродуктовсучетомтребованийпобезопасности(ХАССП);</p> <p>контролироватьсоблюдениеправилутилизациинепищевыхотходов;</p> <p>контролировать,осуществлятьвыбор,пр</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>именять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептур, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продукции, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, севировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе при-</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>готовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии с способом приготовления, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выходы мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>подбирать типологию продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>комбинировать проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия)</p> <p>анализировать, разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену у различных видов кулинарной кондитерской продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных кондитерских изделий;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством,</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>потребителем цели х презентационных блюденю; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в меню; анализировать спрос на новую кулинарию и кондитерскую продукцию в меню взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребности и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходов в процессе производства; определять потребности в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p>					
---	--	--	--	--	--

<p> органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж , вести документаци ю по контролю качест ва готовой продукции; определять риски во бласти производств а кулинарной и кондитерской продукции, определять критиче ски е точки контроля к ачества и безопасно сти продукции в проц ессе производства; организовывать рабочие места различных зон к ухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала анализировать уров ень подготовленнос ти подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направл ения обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; с оставлять программ у обучения; оцениват ь результаты обучен ия; координировать обучение на рабочем месте с политикой предпри ятия в области обучения; объяснять риски на р ушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за к ачество и безопасно сть готовой продукци и; проводить тренинги, мастер- классы, инструктажи с демонстрацией при емов, методов приго товления, оформлен ия и подготовки к реал изации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инст рукциями, регламен тами, приемов безоп асной эксплуатации т ехнологического обо </p>					
--	--	--	--	--	--

рудования, инвентаря, инструментов					
<p>Практический опыт в: организации и проведении и подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения ; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении и ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к</p>	<p>Ответы на вопросы (собеседование экзамен) №140-194</p>	<p>Результаты ответов на вопросы</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоен (базовый уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен</p>

<p>безопасности разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий слож</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, и</p>					
---	--	--	--	--	--

<p> инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания организации и ведения процессов пригот </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>овления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, в видовом обслуживании разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видовом обслуживании; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов работы организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребн</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>остей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей организации и проведения и подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, и инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>организации и ведения и процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>организации и ведения и процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>организации и ведения и процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>разработке, адаптации и рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении и расчетов, оформлении и презентации результатов проработки разработок различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской прод</p>					
--	--	--	--	--	--

<p> уцкии; разработкеиадапта циирецептурблюд,н апитков,кулинарных икондитерских изделий,втомчисле авторских,бренд ых,региональных сучетомпотребност ейразличныхкatego рийпотребителей,в идовиформобслужи вания; презентациинового меню,новыхблюд,ку линарныхикондитер скихизделий, напитков осуществлениитеку щегопланирования деятельностиподчи ненногоперсоналас учетомвзаимодейст вияс другимиподразделе ниями; координациидеятел ьностиподчиненног оперсонала организации ресурсного обеспечени ядеятельностиподч иненног персонала; контроле храненияза пасов,обеспечениис охранностизапасов; проведенииинвента ризациизапасов планированиисобст веннойдеятельност ивластиорганиза циииконтроляработ ыпроизводственног о персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ ; организации текущей деятельности персонала планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении месте оценке результатов обучения </p>					
--	--	--	--	--	--