**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  методической комиссией  протокол № \_\_ от «\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **УТВЕРЖДЕНО**  Директор КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий  и предпринимательства»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_  Приказ № \_\_\_\_ от « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г. |

**программа подготовки специалистов среднего звена**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

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

**ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПв.07 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

Красноярск, 2017 г.

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

**Разработчики:** Никитина Елена Андреевна, преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
|  |
| **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины** |
| **2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **3. условия реализации программы** |
| **4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХООП** |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, профильные ОД.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «**Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий**» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

**уметь**

осуществлять подбор соответствующего механического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования для изготовления украшений, приготовления кулинарных изделий, блюд различного ассортимента;

осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих, холодных блюд и закусок, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;

осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих рыбных, мясных, овощных блюд, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;

создавать оригинальные элементы оформления блюд и закусок, используя папоротник, кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;

создавать оригинальные элементы украшения из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе сибирских пород рыб, разнообразного ассортимента с помощью слайсера;

соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении блюд, напитков и кулинарных изделий

органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий, напитков, кондитерских изделий;

пользоваться инструментами для карвинга;

создавать сибирский стиль в украшении стола и оформления фуршета;

составлять композиции для украшения зала, сервировки стола;

организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;

проявлять творческую индивидуальность;

осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);

подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления кулинарных изделий и блюд, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

использовать технику засахаривания цветов для эстетического оформления блюд, кулинарных, кондитерских изделий;

осуществлять приготовление джемов и варенья из цветов;

украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;

проводить фламбирование (транширование) кулинарных блюд и кондитерских изделий;

выполнять подачу блюд, кулинарных изделий, напитков, кондитерской продукции с применением специальной посуды;

приготовление и оформление горячих напитков техникой латте-арта, используя кофемашину с капучинатором;

готовить и презентовать горячие и холодные напитки техниками флейринг и спидмиксинг;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных блюд, напитков, кулинарных изделий;

эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия для кейтерингового обслуживания;

эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную для кейтерингового обслуживания;

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;

оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия техниками: «акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная, ливная карамель;

составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;

**знать**

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, кондитерской продукции;

психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций

назначение, правила подбора и использования профессионального инструмента для карвинга;

актуальные направления в оформлении и декорировании блюд, закусок, кулинарных изделий с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;

основные понятия, термины и определения в области дизайна общественного питания;

сервисные технологии проведения приемов и банкетов, кейтерингового обслуживания;

принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям с учетом сибирского компонента;

принципы и приемы сервировки стола в соответствие с тематикой мероприятия;

требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

принципы, приемы и техники оформления десертов, кондитерской и шоколадной продукции объемными элементами;

принципы и приемы техники фламбирования кулинарных блюд и кондитерских изделий;

технику оформления горячих напитков латте-арт;

технику презентации горячих и холодных напитков флейринг, спидмиксинг

техники оформления десертов, кондитерских и шоколадных изделий («акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная и ливная карамель)

принципы и приемы создания цветочных, фруктовых композиций с использованием экзотических фруктов, сибирских ягод, орехов

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 4 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ВД 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| ВД 7 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
| ПК 7.1. | Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 7.2. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.3. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.4. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 7.5. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента |
| ПК 7.6. | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд |

**Спецификация**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления супов разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления супов разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе с использованием сибирских компонентов;  хранение, отпуск супов разнообразного ассортимента, в том числе с использованием сибирских компонентов;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов; | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления, оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  подбирать и оценивать в соответствии с технологическими требованиями, качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов в том числе сибирских компонентов;  организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления супов;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать сибирские компоненты для приготовления супов;  выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов (пассеровать овощи, томатные продукты и муку, готовить льезоны, закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки);  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  соблюдать температурный и временной режим варки супов;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  определять степень готовности супов;  доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;  проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход супов при порционировании; выдерживать температуру подачи супов;  охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;  разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности | Рецептуры и технологии приготовления, оформления элементами карвинга и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления, оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента в том числе с учетом сибирских компонентов;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств супов разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, а так же сибирских компонентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, пищевая ценность, требования к качеству, кулинарное назначение супов разнообразного ассортимента;  температурный режим и правила приготовления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи супов разнообразного ассортимента;  техника порционирования, техника и варианты оформления супов элементами карвинга разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, а так же при кейтеринговом обслуживании;  методы сервировки и подачи супов разнообразного ассортимента;  температура подачи супов разнообразного ассортимента;  правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых супов разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных супов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, электромармиты  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные,  производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаги, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов;  приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;  хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств (замачивать сушеные;  бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать);  определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;  доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюди гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом вида основного сырья и его кулинарных свойств (замачивать в воде; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные);  готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;  доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;  рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки круп, бобовых, макаронных изделий;  проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос и кейтерингового обслуживания;  порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с использованием сибирских компонентов с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  охлаждать и замораживать готовые блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;  разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности | рецептуры и технологии приготовления, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, пищевая ценность, требования к качеству, кулинарное назначение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  температурный режим, правила приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  технику оформления посуды дополнительными ингредиентами (сибирские ягоды, кедровые орехи) для подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  техника порционирования горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;  оформление техникой гарнирования блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., гриль саламандр, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль, электромармиты  Механическое оборудование:  машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные,  производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра;  приготовление оригинальных элементов для украшения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки;  хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  использовать в оформлении сибирские ягоды, кедровые орехи;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств (варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; готовить на пару; жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; фаршировать и запекать);  определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом основного сырья, его  кулинарных свойств (протирать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности);  определять степень готовности блюд из творога;  доводить до вкуса блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств (замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и без дрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  подготавливать продукты для пиццы;  раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную  и механизированным способом;  жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  выпекать, варить вводе и на пару изделия из теста;  жарить в большом количестве жира;  жарить после предварительного отваривания изделий  из теста;  разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;  определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки и доводить до вкуса;  проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;  охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в том числе при кейтеринговом обслуживании;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности | рецептуры и технологии приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, пищевая ценность, требования к качеству, кулинарное назначение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  температурный режим, правила приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  техника порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций при оформлении блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, сковорода wok, электромармиты, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, пресс для пиццы  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные,  производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, стол с гранитной поверхностью  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, сита, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск блюд и кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих, холодных блюд и закусок, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;  осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих рыбных, мясных, овощных блюд, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;  создавать оригинальные элементы оформления блюд и закусок, используя папоротник, кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;  создавать оригинальные элементы украшения из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе сибирских пород рыб, разнообразного ассортимента с помощью слайсера;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом их вида и кулинарных свойств (варить рыбу порционными кусками вводе или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля; основным способом, в большом количестве жира);  определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;  доводить до вкуса блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления кулинарных изделий и блюд, различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  охлаждать и замораживать готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;  разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать навынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности | рецептуры и технологии приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, пищевая ценность, требования к качеству, кулинарное назначение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  температурный режим, правила приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе сибирских пород рыб;  санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе сибирских пород рыб;  техника порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе сибирских пород рыб;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе сибирских пород рыб;  температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе сибирских пород рыб;  правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе сибирских пород рыб;  требования к безопасности хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе сибирских пород рыб;  правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе сибирских пород рыб;  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, кондитерской продукции;  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций  назначение, правила подбора и использования профессионального инструмента для карвинга;  актуальные направления в оформлении и декорировании блюд, закусок, кулинарных изделий с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;  сервисные технологии проведения приемов и банкетов, кейтерингового обслуживания;  принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям с учетом сибирского компонента;  принципы и приемы сервировки стола в соответствие с тематикой мероприятия; |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, сковорода wok, электромармиты, гриль электрическийсаломандра, фритюрница  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные,  производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом их вида и кулинарных свойств (варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичь и основным способом;  варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками с гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты;  определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  доводить до вкуса блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных блюд;  осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;  создавать оригинальные элементы оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, используя папоротник, кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении блюд горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимент | Рецептуры и технологии приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, пищевая ценность, требования к качеству, кулинарное назначение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  температурный режим, правила приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  техника порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи блюд,  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;  назначение, правила подбора и использования профессионального инструмента для карвинга;  актуальные направления в оформлении и декорировании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;  принципы и приемы презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом сибирского компонента;  принципы и приемы сервировки стола в соответствие с тематикой мероприятия; |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные.  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционном нагревом, сковорода wok, электромармиты, гриль электрический фритюрница  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные,  производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, вилки для вынимания мяса, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление салатов разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом вида и кулинарных свойств используемых продуктов (нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками);  доводить салаты до вкуса;  проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов;  хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи салатов разнообразного ассортимента;  создавать оригинальные элементы оформления салатов разнообразного ассортимента, используя папоротник, кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении салатов разнообразного ассортимента;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении салатов разнообразного ассортимента;  пользоваться инструментами для карвинга;  создавать сибирский стиль в украшении стола и оформления фуршета;  составлять композиции для украшения зала, сервировки стола;  организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;  проявлять творческую индивидуальность;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления салатов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  использовать технику засахаривания цветов для эстетического оформления салатов разнообразного ассортимента;  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных блюд, салатов разнообразного ассортимента | Рецептуры и технологии приготовления салатов разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления салатов разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении салатов разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве салатов разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств салатов разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом кулинарных свойств продуктов;  органолептические способы определения готовности салатов разнообразного ассортимента;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;  техника порционирования салатов разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и подачи салатов разнообразного ассортимента;  температура подачи салатов разнообразного ассортимента;  правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых салатов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных салатов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента;  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций;  назначение, правила подбора и использования профессионального инструмента для карвинга;  актуальные направления в оформлении и декорировании салатов разнообразного ассортимента с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;  принципы и приемы презентации салатов разнообразного ассортимента потребителям с учетом сибирского компонента; |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом вида и кулинарных свойств используемых продуктов (нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования);  доводить до вкуса бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента;  проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  хранить бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  создавать оригинальные элементы оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, используя кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  пользоваться инструментами для карвинга;  создавать сибирский стиль в украшении стола и оформления фуршета;  составлять композиции для украшения зала, сервировки стола;  организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;  проявлять творческую индивидуальность;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Рецептуры и технологии приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;  ассортимент, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;  техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций;  назначение, правила подбора и использования профессионального инструмента для карвинга;  актуальные направления в оформлении и декорировании бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;  принципы и приемы презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента потребителям с учетом сибирского компонента; |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом их вида (в том числе сибирских пород рыб) и кулинарных свойств (охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм;  доводить до вкуса холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;  создавать оригинальные элементы оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, используя папоротник, кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;  создавать оригинальные элементы украшения из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе сибирских пород рыб, разнообразного ассортимента с помощью слайсера;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  составлять композиции для украшения зала, сервировки стола;  организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;  проявлять творческую индивидуальность;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  украшать столовую посуду с помощью соусов  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия для кейтерингового обслуживания; | Рецептуры и технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;  ассортимент, требования к качеству, температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  органолептические способы определения готовности холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;  техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила хранения, требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций  актуальные направления в оформлении и декорировании холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;  сервисные технологии проведения приемов и банкетов, кейтерингового обслуживания;  принципы и приемы презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом сибирского компонента;  принципы и приемы сервировки стола в соответствие с тематикой мероприятия; |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом их вида и кулинарных свойств (охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонким ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм);  доводить до вкуса холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом их сочетаемости;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно - гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  доводить до вкуса холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;  создавать оригинальные элементы оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, используя папоротник, кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  составлять композиции для украшения зала, сервировки стола;  организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;  проявлять творческую индивидуальность;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  украшать столовую посуду с помощью соусов  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия для кейтерингового обслуживания; | Рецептуры и технологии приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;  ассортимент, требования к качеству, температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  органолептические способы определения готовности холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, их сочетаемость с основными продуктами;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;  техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  правила хранения, требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций  актуальные направления в оформлении и декорировании холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;  сервисные технологии проведения приемов и банкетов, кейтерингового обслуживания;  принципы и приемы презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом сибирского компонента;  принципы и приемы сервировки стола в соответствие с тематикой мероприятия; |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические, весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  печь микроволновая серии, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление горячих сладких блюд, десертов;  хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, подготавливать ароматические вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств (готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;  охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  создавать оригинальные элементы оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, используя кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  пользоваться инструментами для карвинга;  создавать сибирский стиль в украшении стола и оформления фуршета;  составлять композиции для украшения зала, сервировки стола;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  использовать технику засахаривания цветов для эстетического оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  осуществлять приготовление джемов и варенья из цветов;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  проводить фламбирование (транширование) горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  оформлять горячие сладкие блюдп, десерты разнообразного ассортимента техниками: «акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная, ливная карамель;  составлять портфолио на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента | Рецептуры и технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила  маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций при оформлении и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  назначение, правила подбора и использования профессионального инструмента для карвинга;  актуальные направления в оформлении и декорировании горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;  основные понятия, термины и определения в области дизайна общественного питания;  сервисные технологии проведения приемов и банкетов, кейтерингового обслуживания;  принципы и приемы презентации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента потребителям с учетом сибирского компонента;  принципы и приемы сервировки стола в соответствие с тематикой мероприятия;  принципы, приемы и техники оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента объемными элементами;  принципы и приемы техники фламбирования горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  техники оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента («акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная и ливная карамель)  принципы и приемы создания цветочных, фруктовых композиций с использованием экзотических фруктов, сибирских ягод, орехов |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, стол холодильный с охлаждаемой горкой, фризер, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., конвекционная печь, печь микроволновая, плита электрическая  или плита электрическая (с индукционным нагревом), электромармиты  Механическое оборудование:  блендер, диспансер для подогрева тарелок, машина для вакуумной упаковки, миксер (погружной), миксер для коктейлей, слайсер, соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка,  лампа для карамели,  набор инструментов для карвинга, термометр инфракрасный  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блюда овальные, венчики, веселки деревянные, вилки, ложки столовые, воронки различного диаметра,  гастроемкости из нержавеющей стали, декораторы для крема, дуршлаги (различной вместимостью), ёмкости д/соусов, кастрюли (различной вместимостью), кисти силиконовые, кондитерские мешки,  контейнеры для СВЧ,  корзины для мусора, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор выемок (различной формы), набор мерных ложек, набор молдов для шоколада, набор разделочных досок (пластик), набор сотейников (различной вместимостью), наборы посуды столовые для подачи блюд, ножи поварские, открывалка д/консерв, перчатки для карамели, подносы прорезиненные, половники, приборы десертные и чайные, противни, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкая д/кухни, сита, скалки, сковороды различного диаметра, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки тортов, кексов, формы для конфет, формы для саваренов, формы для шоколадных фигур, формы силиконовые для штучных десертов, мороженого, щипцы кулинарные универсальные, шумовки  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата,  контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск холодных напитков разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно - техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств (отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентами; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков;  доводить до вкуса холодные напитки разнообразного ассортимента;  проверять качество готовых холодных напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, холодные напитки разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании холодных напитков разнообразного ассортимента;  выдерживать температуру подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;  хранить холодные напитки разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в холодных напитков разнообразного ассортимента  развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления холодных напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  использовать технику засахаривания цветов для эстетического холодных напитков разнообразного ассортимента;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  готовить и презентовать холодные напитки техниками флейринг и спидмиксинг;  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных холодных напитков разнообразного ассортимента; | Рецептуры и технологии приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных напитков разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных напитков разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;  методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, требования к качеству, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав холодных напитков разнообразного ассортимента;  техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;  правила хранения, требования к безопасности хранения холодных напитков разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций  актуальные направления в оформлении и декорировании холодных напитков разнообразного ассортимента с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;  принципы и приемы холодных напитков разнообразного ассортимента потребителям с учетом сибирского компонента;  технику презентации холодных напитков флейринг, спидмиксинг |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, гранитор, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, фризер, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки  Тепловое оборудование:  печь микроволновая, плита электрическая  или плита электрическая (с индукционным нагревом)  Механическое оборудование:  блендер, кофемолка, машина для вакуумной упаковки, миксер (погружной), миксер для коктейлей, соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:  сифон, стол с охлаждаемой поверхностью,  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, стол с охлаждаемой поверхностью, столы производственные  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блюда овальные, венчики, воронки различного диаметра,  кастрюли (различной вместимостью),  корзины для мусора, кофейные пары, кружки мерные, кувшины, миксер, миски, набор разделочных досок (пластик), набор сотейников (различной вместимостью), наборы посуды столовые для подачи блюд, ножи поварские, открывалка д/консерв, подносы прорезиненные, половники, сахарницы, совки для сыпучих продуктов, сотейники, чайные пары, щипцы кулинарные универсальные, шумовки  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата,  контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;  применять стандарты и нормативно - техническую документацию, используемую при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств (заваривать чай; варить кофе в на плитной посуде и с помощью кофе машины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; подготавливать пряности для напитков);  определять степень готовности напитков;  доводить до вкуса горячи и напитки разнообразного ассортимента;  проверять качество готовых горячих напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании горячих напитков разнообразного ассортимента;  выдерживать температуру подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;  хранить горячие напитки разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении горячих напитков и кулинарных изделий  развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления горячих напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  приготовление и оформление горячих напитков техникой латте-арта, используя кофемашину с капучинатором;  готовить и презентовать горячие и напитки техниками флейринг и спидмиксинг;  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания горячих напитков,; | Рецептуры и технологии приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве горячих напитков разнообразного ассортимента;  способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств горячих напитков разнообразного ассортимента;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;  методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, требования к качеству, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав горячих напитков разнообразного ассортимента;  техника порционирования, горячих напитков разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;  правила хранения, требования к безопасности хранения горячих напитков разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента;  технику оформления горячих напитков латте-арт;  технику презентации горячих и напитков флейринг, спидмиксинг |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы механические  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный  Тепловое оборудование:  аппарат паровой-конвекторн.эл., конвекционная печь, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер, печь микроволновая, плита электрическая  или плита электрическая (с индукционным нагревом), ховоли, электромармиты  Механическое оборудование:  блендер, кофемолка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  нитраттестер  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  ванны моечные, стеллажи кухонные, столы производственные  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, венчики,  кастрюли (различной вместимостью),  контейнеры для СВЧ,  корзины для мусора, кофейные пары, кружки мерные, кувшины, наборы посуды столовые для подачи блюд, ножи поварские, подносы прорезиненные, половники, приборы десертные и чайные, рукавицы термостойкая д/кухни, сахарницы, чайные пары,  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для изготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для изготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте изготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для изготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  распознавать недоброкачественные продукты;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении, оформлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе изготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом вида основного сырья, его свойств (подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий);  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности | Рецептуры и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря;  инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки,  Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь,  микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), мясорубка, соковыжималка  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, блинницы с тефлоновым покрытием, веселки деревянные, воронки различного диаметра, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и  к тестомесильной машине, доски разделочные, кастрюли (различной вместимостью), силиконовые, кондитерские гребенки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для пирогов (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, резцы (фигурные) для теста, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для выпечки, сита, скалки для теста, сковороды блинные, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов  пакеты для вакуумного аппарата,  шпагат,  контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для изготовления, оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для изготовления, оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте изготовления, оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для изготовления, оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  распознавать недоброкачественные продукты;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств (подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования);  подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  проводить оформление мучных кондитерских изделий;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении, оформлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе изготовления, оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оформлять мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента. техниками: «акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная, ливная карамель;  составлять портфолио на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  проводить фламбирование (транширование) кондитерских изделий;  использовать технику засахаривания цветов для эстетического оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; | Рецептуры и технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для изготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря;  инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций  принципы и приемы презентации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента потребителям с учетом сибирского компонента;  принципы и приемы сервировки стола в соответствие с тематикой мероприятия;  принципы, приемы и техники оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента объемными элементами;  принципы и приемы техники фламбирования кулинарных блюд и кондитерских изделий;  техники оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. («акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная и ливная карамель)  принципы и приемы создания цветочных, фруктовых композиций с использованием экзотических фруктов, сибирских ягод, орехов |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор  Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь,  микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления и отпуска готовой продукции;  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка (для карамелизации), лампа для карамели, стол с охлаждаемой поверхностью, термометр инфракрасный, термометр со щупом  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, венчики, веселки деревянные, вилка для пирожного, воронки различного диаметра, вырубки (выемки) для печенья, пряников, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и  к тестомесильной машине, декораторы для крема, доски разделочные, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, кондитерские гребенки, кондитерские мешки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, насадки для кондитерских мешков, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, перчатки для карамели, подносы, помпа для работы с карамелью, резцы (фигурные) для теста, марципана, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для айсинга, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, сита, скалки для теста, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки кексов, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов  пакеты для вакуумного аппарата,  шпагат,  контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| Оценка наличия запасов сырья для изготовления, оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  подготовка сырья и полуфабрикатов для изготовления, оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  утилизация отходов | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте изготовления, оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  оценивать наличие сырья для изготовления, оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  распознавать недоброкачественные продукты;  применять стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении, оформлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе изготовления, оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов (подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования);  подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов  различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности  кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оформлять мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента. техниками: «акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная, ливная карамель;  составлять портфолио на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  проводить фламбирование (транширование) кондитерских изделий;  использовать технику засахаривания цветов для эстетического оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; | Рецептуры и технологии приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  назначение, виды и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при изготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента и правила ухода за ними;  способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при изготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря;  инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  правила маркирования пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  техники оформления десертов, кондитерских и шоколадных изделий («акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная и ливная карамель)  принципы и приемы создания цветочных, фруктовых композиций с использованием экзотических фруктов, сибирских ягод, орехов  принципы и приемы техники фламбирования кулинарных блюд и кондитерских изделий;  принципы, приемы и техники оформления десертов, кондитерской и шоколадной продукции объемными элементами;  принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям с учетом сибирского компонента; |
| **Материально технические ресурсы**  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные электронные  Холодильное оборудование:  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер  Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь,  микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая  Механическое оборудование:  тестораскаточная машина, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина, миксер (погружной), мясорубка, соковыжималка  Оборудование, приспособления для оформления и отпуска готовой продукции;  аппарат для темперирования шоколада, аэрограф, газовая горелка (для карамелизации), лампа для карамели, стол с охлаждаемой поверхностью, термометр инфракрасный, термометр со щупом  Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для вакуумной упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная.  Вспомогательное оборудование:  производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  блендер, ваза для торта стекло, венчики, веселки деревянные, вилка для пирожного, воронки различного диаметра, гастроемкости из нержавеющей стали, дежи к миксерам и  к тестомесильной машине, декораторы для крема, делитель торта, доски разделочные, дуршлаги (различной вместимостью), инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, кондитерские гребенки, кондитерские мешки, корзина для мусора и отходов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов  (различного диаметра), кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, насадки для кондитерских мешков, ножи поварские, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), перфорированные противни для багетов, перчатки для карамели, подложки для тортов (деревянные), подносы, помпа для работы с карамелью, резцы (фигурные) для теста, марципана, решетка с поддоном для глазирования, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для айсинга, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые  коврики для макарун, эклеров, сита, скалки для теста, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, трафареты, формы для выпечки тортов, кексов, шоколадных фигур, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные  Расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов  пакеты для вакуумного аппарата,  шпагат,  контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые | | |

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося  **114** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80** часов;

самостоятельной работы обучающегося **24** часов

консультаций **10** часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **114** |
| **Консультации** | **10** |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | **80** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | 12 |
| контрольные работы | 6 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** | **24** |
| в том числе: |  |
| подготовка презентаций по теме «взаимосвязь дизайна и стиля в оформлении блюд»  подготовка доклада «современное оборудование, инвентарь, используемые для кулинарной обработки пищевых продуктов»  подготовка презентаций по теме: «еда и фотография»  исследование «пространственное расположение продуктов на блюде»  составить таблицу «подбор посуды для подачи сладких и мучных блюд»  проект эскизов и набросков оформления различных кондитерских изделий  схема «правила подбора и использования приемов и методов оформления кондитерских и фирменных кулинарных изделий»  таблица «требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов.»  макет «украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема»  схема «технология приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции»  подготовка презентаций по теме: «национальные традиции дизайна блюд с учетом колорита местности». | 4  2  4  3  1  3  1  1  1  1  3 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: " Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий"**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Уровень освоения** | **Объем**  **часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** |
| **Раздел 1. Основы эстетики** | | | | **27** |  |
| **Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины** | **Содержание учебного материала** | | | | осуществлять поиск и анализ информации, представленной в источниках (газеты, журналы, научно-публицистическая литература);  пользоваться профессиональной документацией на государственном языке  анализировать возможные действия и поведенческие мотивы взаимодействия в профессиональной среде, профессиональном коллективе.  разрабатывать новые виды оформления |
| 1. Предмет, задачи эстетики и дизайна. Категории эстетики, эстетические требования к организации сферы обслуживания | | 2 | **3** |
| 2. Ключевые понятия дисциплины эстетики и дизайна. Основные эстетические требования интерьера ПОП | |
| 3. История возникновения эстетики. Нормативная и технологическая документация ПОП | |
|  | |
| **Тема 1.2. Основные направления развития эстетики** | **Содержание учебного материала** | | | | соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  создавать сибирский стиль в украшении стола и оформления фуршета;  применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы; |
| 1. Профессиональные приемы в работе. Эстетическая культура личности | | 2 | **11** |
| 2. Цвет в кулинарии. Представление о спектре. Принципы сочетаемости цветов | |
| 3. Влияние цвета на аппетит. Цвета возбуждающие и успокаивающие | |
| 4. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Насыщенность, цветовой контраст. | |
| **Контрольная работа по теме**: «Основные направления развития эстетики» | | 3 | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Подготовка презентаций по теме «Взаимосвязь дизайна и стиля в оформлении блюд» | | 3 | 4 |
| **Тема 1.3. Ресторанный дизайн блюд** | **Содержание учебного материала** | | | | осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих, холодных блюд и закусок, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;  создавать сибирский стиль в украшении стола и оформления фуршета;  составлять композиции для украшения зала, сервировки стола;  организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;  применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия для кейтерингового обслуживания;  эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную для кейтерингового обслуживания;  кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;  осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы;  использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| 1. Разновидности и особенности дизайна тематических столов. Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью | | 2 | **6** |
| 2. Оформление блюд в национальных и местных традициях. Специальные формы обслуживания посетителей | |
| 3. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне. Обслуживание приемов, банкетов, приема-коктейля, кейтеринг. | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Подготовить доклад по теме: «Современное оборудование, инвентарь, используемые для кулинарной обработки пищевых продуктов» | | 3 | 2 |
| **Тема 1.4. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд** | **Содержание учебного материала** | | | | подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления украшений из овощей, грибов, ягод фруктов; осуществлять подбор и использование необходимого инструмента, инвентаря для изготовления украшений в соответствии с технологической задачей;  органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;  выбирать различные способы и приемы приготовления украшений из различных овощей, грибов, фруктов, ягод, в том числе сибирских;  использовать практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  разрабатывать новые виды оформления с использованием сибирских фруктов и ягод;  осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы; осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы; использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| 1. История карвинга. Кулинарные традиции Востока. | | 2 | **17** |
| 1. Профессиональный инструмент. Классификация инструментов. | |
| 1. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Подбор овощей для карвинга | |
| 1. Украшения из картофеля и корнеплодов. Технология изготовления цветов, веера, кувшинок, шишечек из корнеплодов | |
| 1. Украшения из лука. Технология изготовления различных фигур из луковых овощей | |
| 1. Украшения из плодоовощных растений. Технология изготовления розочки, корзиночки, короны и других фигур из плодоовощных растений | |
| 1. Украшения из десертных овощей. Использование артишоков и спаржи в дизайне блюд | |
| 1. Украшения из тыквы и огурцов. Каннелирование, круживо, карбование овощей | |
| 1. Украшения из цитрусовых плодов. Использование украшений из цитрусовых для подачи блюд, напитков, кондитерских изделий | |
| 1. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Технология изготовления украшений из косточковых и семечковых плодов | |
| 1. Украшения из экзотических плодов. Технология изготовления украшений из экзотических плодов | |
| 1. Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов. Создание рисунка из овощей и фруктов в одной плоскости | |
| **Контрольная работа по теме:** «Карвинг» | | *3* | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Подготовка презентаций по теме: «Еда и фотография» | | *3* | 4 |
|  | |  |  |
| **Раздел 2. Дизайн в оформлении блюд и закусок** | | | | **29** |  |
| **Тема 2.1. Дизайн в оформлении холодных блюд и закусок** | | **Содержание учебного материала** | | | осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих, холодных блюд и закусок, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле; осуществлять творческое оформление закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента традиционными сибирскими продуктами: брусникой, клюквой, кедровым орехом;  осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;  осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента с использованием сибирских орехов и ягод;  органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;  осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе сибирских пород рыб, разнообразного;  осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы; использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| 1. Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок. | *2* | **10** |
| 1. Правильное сочетание блюда и его украшения. Характеристика продуктов, используемых для украшения |
| 1. Оригинальные элементы оформления блюд и закусок. Современные тенденции в украшении бутербродов |
| **Лабораторная работа по теме:**"Приготовление и оформление холодных блюд и закусок" | *3* | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Провести исследование по теме «Пространственное расположение продуктов на блюде» | *3* | 3 |
| **Тема 2.2. Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд** | | **Содержание учебного материала** | | | осуществлять подбор соответствующего механического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования для изготовления украшений, приготовления кулинарных изделий, блюд различного ассортимента;  осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих рыбных, мясных, овощных блюд, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;  органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий;  создавать оригинальные элементы оформления горячих рыбных, мясных, овощных блюд, используя папоротник, кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;  создавать оригинальные элементы украшения из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе сибирских пород рыб, разнообразного ассортимента с помощью слайсера;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, кулинарных изделий;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении блюд; организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;  применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления кулинарных изделий и блюд различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий;  эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, и кулинарные изделия для кейтерингового обслуживания;  кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;  осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы;  использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| 1. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд. Банкетное оформление рыбных горячих блюд | *2* | **9** |
| 1. Правила подачи и оформления мясных горячих блюд. Банкетное оформление мясных горячих блюд |
| 1. Правила подачи и оформления горячих овощных блюд. Банкетное оформление горячих овощных блюд |
| **Лабораторная работа по теме:** «Приготовление и оформление горячих мясных, рыбных, овощных блюд" | *3* | 2 |
| **Контрольная работа по теме**: «Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд» | *3* | 1 |
| **Тема 2.3. Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд** | | **Содержание учебного материала** | | | осуществлять подбор соответствующего механического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования для изготовления украшений, приготовления слкдих, мучных блюд;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении блюд, напитков и кулинарных изделий  органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий, напитков, кондитерских изделий;  пользоваться инструментами для карвинга;  применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления кулинарных изделий и блюд, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  проводитьфламбирование (транширование) кулинарных блюд и кондитерских изделий;  выполнять подачу блюд, кулинарных изделий, напитков, кондитерской продукции с применением специальной посуды;  приготовление и оформление горячих напитков техникой латте-арта, используя кофемашину с капучинатором;  готовить и презентовать горячие и холодные напитки техниками флейринг и спидмиксинг;  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных блюд, напитков, кулинарных изделий;  эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия для кейтерингового обслуживания;  кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы  Использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| 1. Основные правила дизайна и оформления сладких и мучных блюд. Подбор пищевых продуктов для декорирования | *2* | **10** |
| 1. Правила и техника подачи сладких блюд, десертов. Десерты порционные. |
| 1. Специальная посуда, используемая для подачи сладких и мучных блюд. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды |
| **Лабораторная работа по теме:**"Приготовление и оформление сладких блюд" | *3* | 2 |
| **Контрольная работа по теме:** «Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд» | *3* | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Составить таблицу «Подбор посуды для подачи сладких и мучных блюд» | *3* | 1 |
| **Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий** | | | | **38** |  |
| **Тема 3.1. Основы рисования и лепки** | | **Содержание учебного материала** | | | соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении блюд, напитков и кулинарных изделий  применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  выполнять подачу блюд, кулинарных изделий, напитков, кондитерской продукции с применением специальной посуды;  приготовление и оформление горячих напитков техникой латте-арта, используя кофемашину с капучинатором;  готовить и презентовать горячие и холодные напитки техниками флейринг и спидмиксинг;  комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных блюд, напитков, кулинарных изделий;  эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия для кейтерингового обслуживания;Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы  Использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| 1. Техника лепки, ее применение в украшении кондитерских изделий. Инструменты, материалы для лепки. | *2* | **10** |
| 1. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие |
| 1. Виды и техника рисования орнаментов. |
| 1. Техника нанесения рисунков на столовую посуду. Определение размеров и соотношение частей |
| 1. Оформление стеклянной посуды для подачи горячих и холодных напитков. Техника выполнения латте-арта, приготовление слоистых коктейлей |
| **Лабораторная работа по теме:**"Техника нанесения рисунков на столовую посуду" | *3* | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Проектирование эскизов и набросков оформления различных кондитерских изделий | *3* | 3 |
| **Тема 3.2. Дизайн в оформлении кондитерских и фирменных кулинарных изделий** | | **Содержание учебного материала** | | | осуществлять подбор соответствующего механического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования для изготовления украшений;  применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  выполнять подачу блюд, кулинарных изделий, напитков, кондитерской продукции с применением специальной посуды; эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную для кейтерингового обслуживания;  кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;  осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы  использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| 1. Принципы декорирования кондитерских и фирменных кулинарных изделий. | *2* | **5** |
| 1. Возможные приемы и способы оформления кондитерских и фирменных кулинарных изделий. |
| 1. Посуда, используемая для подачи кондитерских и фирменных кулинарных изделий |
| **Контрольная работа по теме**: «Дизайн в оформлении кондитерских изделий» | *3* | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Разработать схему «Правила подбора и использования приемов и методов оформления кондитерских и фирменных кулинарных изделий» | *3* | 1 |
| **Тема 3.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов** | | **Содержание учебного материала** | | | осуществлять подбор соответствующего механического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования, инструментов, инвентарядля изготовления украшений, приготовления кулинарных изделий, блюд различного ассортимента;  применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  проявлять творческую индивидуальность;  украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;  проводитьфламбирование (транширование) кулинарных блюд и кондитерских изделий;  выполнять подачу блюд, кулинарных изделий, кондитерской продукции с применением специальной посуды;эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную для кейтерингового обслуживания;  кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;  оформлять кондитерские и шоколадные изделия техниками: «акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная, ливная карамель;  составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию; осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения самостоятельной работы  использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| 1. Инструменты, инвентарь используемые для украшения кондитерских изделий. Виды, характеристика инструментов и инвентаря. | *2* | **15** |
| 1. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастика, марципана, карамели, глазури, в том числе шоколадной |
| 1. Техника декорирования кондитерских изделий. Характеристика и основные приемы декорирования |
| 1. Изготовление украшений из мастики и карамели. Правила работы с мастикой, карамелью. |
| 1. Изготовление украшений из карамели и сахарной пасты, шоколада. Технология изготовления украшений различной сложности. |
| 1. Техника фламбирования кондитерских изделий. Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда. |
| 1. Современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий. Торты банкетные, фирменные их особенности оформления. |
| **Лабораторная работа по теме:**"Выполнение украшений (фигур) из мастики"  **Лабораторная работа по теме:**"Фламбирование кондитерских изделий" | *3* | 4 |
| **Контрольная работа по теме:**«Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий» | *3* | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Разработать требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов.  Разработать макет «Украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема»  Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции. | *3* | 3 |
| **Тема 3.4. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд** | | **Содержание учебного материала** | | | осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав)  подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления кулинарных изделий и блюд, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  осуществлять приготовление джемов и варенья из цветов.  реализовывать собственное профессиональное эстетическое развитие в оформлении кулинарных изделий, блюд, напитков  эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  Использовать информационные технологии в подготовке самостоятельной работы |
| Традиция использования цветов в кулинарии. История флористики | *2* | **8** |
| 1. Цветовые композиционные решения в оформлении. Обработка растительного сырья для создания цветочных композиций |
| 1. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд. Минимализм в декорировании блюд, использование дополнительного интерьера для презентации блюд. |
| 1. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд. Национальные традиции дизайна |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Подготовка презентаций по темам: «Национальные традиции дизайна блюд с учетом колорита местности». | *3* | 3 |
| ***Консультаций*** | | | | **10** |  |
| ***Всего*** | | | | **114** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами с учётом требований международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

***Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:***

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства.

***Мастерские:***

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

учебный поварской и кондитерский цех.

*Оборудование учебного кабинета* и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя;

комплекты ученической мебели

*Технические средства обучения:*

ПК;

экран;

проектор.

*Учебно-наглядные пособия:*

комплект информационных стендов.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

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

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

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

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

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

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем разделам дисциплины.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам колледжа, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе. При этом одновременный доступ к системе могут иметь не менее 25% студентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным.

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. «Кулинария»: учебник 400 с., 2013 г.

**Дополнительные источники:**

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское»: учебник 432 с., 2012г.
2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»: учеб. Пособие 240 с., 2012 г.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. «Технология и организация производства кондитерских изделий»: учебник 480 с., 2012 г.
4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. «Технология производства мучных кондитерских изделий»: учебник 400с., 2012 г.
5. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий»: учебник 448 с., 2012 г.
6. Ботов М.И. Елхина В.Д., Голованова О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания»: учебник 496 с., 2012 г.
7. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: учебник 304 с., 2012 г.
8. Дубровская Н.И. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь»: учеб.пособие 112 с., 2012 г.
9. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник»: учеб.пособие 336 с., 2012 г.
10. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: учебник 320 с., 2012 г.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Соусы»: учеб.пособие 64 с., 2012 г.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Супы»: учеб.пособие 80 с., 2012 г
13. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (6-е изд., стер.) учебник 2014 п., 448 с
14. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (3-е изд., стер.)

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.supercook.ru/>
2. <http://karving.ru/>
3. <http://www.pitportal.ru/>
4. <http://restoranoff.ru/>
5. <http://fcior.edu.ru/>

**3.3. Организация образовательного процесса**

Предшествует освоению данной дисциплины изучение следующих учебных дисциплин: Товароведение продовольственных товаров, Организация производства на предприятии общественного питания, Контроль качества продукции и услуг, Технология профессиональной карьеры. Эффективное поведение на рынке труда, Бухгалтерский учет в общественном питании, Профессиональная этика, Организация обслуживания..

Условия проведения занятий соответствуют требованиям, указанным в п. 3.1.

Занятия организованы таким образом, что созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно.

Условия организации консультационной помощи обучающимся соответствуют требованиям ФГОС СПО. При изучении дисциплины с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально.

Условия проведения организации самостоятельной работы обучающихся занятий соответствуют требованиям ФГОС СПО. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду колледжа. Аудитория для самостоятельной работы обучающихся оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров**

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, состоящими в штате организации в соответствии с ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** |  |  |
| нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; | точность в использовании фактического материала  работа с нормативно – правовыми документами | * анализ нормативно-правовых актов * устная проверка (опрос) |
| назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними: | точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. | * отчёт по самостоятельным работам, * выполнение и защита лабораторной работы * наблюдение |
| требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; | изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря  точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены. | * беседа, * тестирование |
| принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; | демонстрация умений и знаний способов сервировки, вариантов оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий. | * беседа, отчет по самостоятельным работам |
| требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; | демонстрация знаний температурных режимов, срокам и условиям хранения блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида.  определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида.  выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании | * экспресс-опрос («летучка»)   наблюдение |
| принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; | соответствие выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции  демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции. | * беседа, отчет по самостоятельным работам |
| требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. | определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента  выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | * экспресс-опрос («летучка») * наблюдение |
| **перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** |  |  |
| соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; | соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий | * расширенный опрос |
| эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; | соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности  соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий | * отчёт по самостоятельной работе, беседа |
| комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; | соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий | * выполнение и защита лабораторной работы. экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; | подбор и соответствие выбранных отделочных полуфабрикатов и украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий, | анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме  экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; | готовность блюда, напитков и кулинарных изделий в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом.  демонстрация знаний и умений презентации блюд, напитков, кулинарных изделий с элементами шоу. | * анализ деятельности. * решение проблемных ситуаций   выполнение и защита лабораторной работы  наблюдение |
| кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий; | анализ и умение кратко излагать разработанную концепцию оформления блюд, напитков и кулинарных изделий организации собственной учебной деятельности  способность к рефлексии собственной деятельности во время  выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем  способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий. | * анализ деятельности, беседа, наблюдение, письменный опрос |
| составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия; | организации собственной учебной деятельности  способность к рефлексии собственной деятельности во время  выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем  способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий. | индивидуальное проектное задание   * опрос по индивидуальным заданиям |
| эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; | соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции относительно требований к безопасности  соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий | * отчёт по самостоятельной работе, беседа |
| оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; | приготовление отделочные полуфабрикаты и украшения соответствии с показателями качества и с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом;  соответствие выбранных методов оформления, презентации десертов, кондитерских и шоколадных изделий с использование отделочных полуфабрикатов и украшений; | * индивидуальное проектное задание; * опрос по индивидуальным заданиям; |
| готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; | приготовлять кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом;  демонстрация знаний и умений презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального; | * анализ деятельности; * решение проблемных ситуаций; * выполнение и защита лабораторной работы; |
| составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию. | способность к рефлексии собственной деятельности во время;  выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем;  способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции. | * индивидуальное проектное задание; * опрос по индивидуальным заданиям; |

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

Программа учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий» может быть использована для разработки программ профессиональной подготовки рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и для подготовки специалистов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело