Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификации выпускника: повар - кондитер

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – <u>3 года 10 месяцев</u> на базе среднего общего образования – <u>1 год 10 месяцев</u> Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж

Разработчики:

Саляхова Диля Ильдусовна – заместитель директора по учебной работе, преподаватель бухгалтерских дисциплин

Шарипова Венера Назыфовна - председатель цикловой комиссии специальных дисципин, преподаватель ветеринарных дисциплин

Барменкова Ирина Николаевна – мастер производственного обучения Кожевникова Татьяна Александровна - мастер производственного обучения Ганиева Альфия Маснавиевна – методист колледжа

Экспертные организации:

«Согласовано»
ИП Сафина кафе Акчарлак» Директор: Сафина Лена Хадисовна Хадисовна Карина Пена Хадисовна
ИП Жаркевич кафе «Браво»
Директор: Жаркевич Наталья Анатольевна
ИП Закирова кафе-клуб «Цюколад»
Директор: Закирова Гузаль Рифовна унвофия дучел до городова город
ИП Балинская Л.Д. кафе «Уют»
Директор: Балинская Любовь Дмитриевна Балин

Содержание

1. Обшие положения

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

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

3. Содержание требований к структурным элементам программы

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

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

- 4.1. Учебный план
- 4.2. Календарный учебный график
- 4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы
- 4.4. Условия реализации образовательной программы
- 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ППКРС
- 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса
- 5. Приложения (в которых размещаются программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласно учебному плану и набор КИМ по ППКРС)

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

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

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

виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» для 3его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

-обеспечение готовости обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

-оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;

-подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)¹.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

5

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

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

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

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

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-комуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут *продолжить обучение:*

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;
- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;
- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;
- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий, \square в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.3. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС)

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

- -Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; иные федеральные законы *(при наличии);*
- -Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

Профессиональные стандарты

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

- аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.
- В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

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

1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по профессии **Повар, кондитер** в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

На базе	Наименование квалификаций п образованию	о Сроки
среднего общего образования	его образования Повар, кондитер	
основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Квалификации профессий
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер

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

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

Срок освоения программа по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 57 нед

промежуточная аттестация

3 нед.

каникулы 22 нед.

1.7.2. Образовательная организация СПО должна предоставить возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования.

Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ выдается аттестат о среднем общем образовании.

1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы

ППКРС распределяет обязательную часть – не более 80% (по профессии) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

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

Вариативная часть составляет 612 часов

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций		
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
OK 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 общечеловеческих ценностей		
OK 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		
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций		
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи		
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи		
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла		
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с		

	инструкциями и регламентами		
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		
	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
ПК 5.4.			
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		

3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного Раздела ПМ. При необходимости один раздел может объединять 2 ПК.

Спецификация 1.1. ПМ 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка,	Визуально	требования	Участок для обработки
уборка рабочего	проверять чистоту и	охраны труда,	и приготовлению
места повара	исправность	пожарной безопасности	полуфабрикатов:
при	производственного	И	Весоизмерительное
выполнении	инвентаря, кухонной	производственной	оборудование: весы
работ по	посуды перед	санитарии в	настольные
обработке,	использованием;	организации питания;	электронные.
нарезке,	выбирать,	виды,	<u>Холодильное</u>
формовке	рационально	назначение, правила	оборудование:
традиционных	размещать на	безопасной эксплуатации	шкаф холодильный,
видов овощей,	рабочем месте	технологического	шкаф морозильный,
грибов,	оборудование,	оборудования,	шкаф интенсивной
обработке	инвентарь, посуду,	производственного	заморозки,
рыбы,	сырье, материалы в	инвентаря, инструментов,	охлаждаемый прилавок-
нерыбного	соответствии с	весоизмерительных	витрина. Механическое
водного сырья,	инструкциями и	приборов, посуды и	<u>оборудование:</u> блендер
домашней	регламентами,	правила ухода за ними;	(ручной с
птицы, дичи	стандартами	последовательность	дополнительной
	чистоты; проводить	выполнения	насадкой для
	текущую уборку	технологических операций,	взбивания), мясорубка,
	рабочего места повара	современные методы,	слайсер,
	в соответствии с	техника	куттер или бликсер (для
	инструкциями и	обработки, подготовки	тонкого измельчения
	регламентами,	сырья и продуктов;	продуктов),
	стандартами чистоты;	регламенты, стандарты, в	
		том числе система анализа,	
		оценки и	
		управления опасными	
		факторами (система	

применять регламенты, стандарты нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить раскладывать на хранение кухонную посуду производственный инвентарь соответствии co стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение

НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; виды, назначение, правила применения безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение *ч***паковочных** материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готоых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования)

готовых

процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, венчик,

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;	лопатки (металлические), тяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов		
подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями,	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов,	

рыбы, нерыбного домашней птицы, условиями хранения; дичи), других оформлять заказ водного сырья, мяса, расходных письменном виде или домашней птицы, дичи; правила материалов с использованием использованию электронного оформления заявок на документооборота; склад; виды, пользоваться назначение весоизмерительным и правила оборудованием при эксплуатации приборов взвешивании для экспресс оценки продуктов; сверять качества и соответствие безопасности сырья и получаемых продуктов материалов; правила заказу и накладным; снятия проверять остатков; правила органолептическим обращения с тарой способом качество, поставщика; безопасность сырья, ответственность за сохранность продуктов, материалов; материальных ценностей; правила сопоставлять данные o времени поверки изготовления и сроках весоизмерительного хранения оборудования; правила особо скоропортящихся приема продуктов; прдуктов по обеспечивать количеству и хранение сырья и качеству; правила пищевых продуктов в снятия соответствии с остатков на рабочем инструкциями и месте; правила регламентами, проведения стандартами чистоты, контрольного соблюдением взвешивания продуктов товарного соседства; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитраттестер для оценки безопасности сырья

Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,
домашней птицы, дичи

Действия	Умения	Знания	Ресурсы

	T .		
безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	требования охраны труда пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное</u> <u>оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u> <u>оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки. <u>Механическое</u> <u>оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая <u>Оборудование для</u>
обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видо овощей и грибов; санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов	упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила **УТИЛИЗАЦИИ** непишевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пишевых продуктов при складировании; безопасно использовать

оборудование для

упаковки

правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных маркеровкой «CO», «CP», «CM» или из пластика c цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление	соблюдать правила	требования охраны	Участок для
полуфабрикатов для	сочетаемости,	труда, пожарной	приготовления
блюд, кулинарных	взаимозаменяемости	безопасности и	полуфабрикатов:
изделий из рыбы и	основного сырья и	производственной	<u>Весоизмерительное</u>
нерыбного водного	дополнительных	санитарии в	оборудование: весы
сырья, мяса, птицы,	ингредиентов,	организации	настольные электронные.
дичи разнообразного	применения	питания; виды,	Холодильное
ассортимента, в том	ароматических	назначение,	оборудование: шкаф
числе региональных	веществ; выбирать,	правила безопасной	холодильный, шкаф
•	применять,	эксплуатации	морозильный,
	комбинировать	технологического	шкаф интенсивной
	различные способы	оборудования,	заморозки, охлаждаемый
	приготовления	производственного	прилавок-витрина.
	полуфабрикатов с	инвентаря,	Механическое
	учетом	инструментов,	оборудование:
	рационального	весоизмерительных	блендер (ручной с
	использования	приборов, посуды и	дополнительной насадкой
	ресурсов,	правила ухода за	для взбивания), мясорубка,
	обеспечения	ними; ассортимент,	куттер или
	безопасности готовой	рецептуры,	бликсер (для тонкого
	продукции; владеть	требования к	измельчения продуктов),
	техникой работы с	качеству, условиям и	процессор
	ножом при	срокам хранения	кухонный, привод
	нарезке, измельчении,	полуфабрикатов для	универсальный с
	филитировании	блюд, кулинарных	механизмами для нарезки,
	рыбы, править	изделий из рыбы и	протирания, взбивания,
	кухонные ножи;	нерыбного водного	рыбочистка электрическая
	нарезать, измельчать	сырья, мяса, птицы,	Оборудование для упаковки,
	рыбу вручную или	дичи разнообразного	оценки качества и
	механическим	ассортимента, в том	безопасности пищевых
	способом,	числе региональных;	продуктов:
	порционировать,	методы	нитраттестер, машина для
	формовать,	приготовления	вакуумной упаковки,
	панировать	полуфабрикатов;	термоупаковшик
	различными	способы сокращения	<u>Оборудование</u>
	способами	потерь, сохранения	для мытья посуды:
	полуфабрикаты из	пищевой ценности	машина
	рыбы; выбирать	продуктов при	посудомоечная.
	подготавливать	приготовлении	<u>Вспомогательное</u>
	пряности и	полуфабрикатов;	оборудование:
	приправы, хранить	правила, способы	стол
	пряности и приправы	нарезки,	производственный с
	В	порционирования	моечной ванной, стеллаж
	измельченном виде,	полуфабрикатов	передвижной, моечная ванна
		из рыбы	двухсекционная.
порционирование	проверять качество	ассортимент,	Инвентарь, инструменты,
(комплектование),	готовых	назначение, правила	кухонная посуда:
упаковка на вынос,	полуфабрикатов	обращения с	функциональные емкости из
хранение	перед упаковкой,	упаковочными	нержавеющей стали для
полуфабрикатов	комплектованием;	материалами,	хранения и
	выбирать материалы,	посудой,	транспортировки, набор
	посуду, контейнеры	контейнерами для	разделочных
	для упаковки;	хранения и	досок (деревянных с
			маркировкой «СР», или из
			пластика с цветовой

транспортирования маркировкой для каждой эстетично готовых группы продуктов), упаковывать, полуфабрикатов; комплектовать подставка для полуфабрикаты в техника разделочных досок, порционирования соответствии с их мерный стакан, миски видом, способом и (комплектования), (нержавеющая сталь), сроком упаковки и рыбочистка ручная сито, маркирования шенуа, лопатки реализации; упакованных обеспечивать (металлические), тяпка, условия, сроки полуфабрикатов; пинцет, щипцы кулинарные, набор хранения, товарное правила заполнения этикеток; правила соселство ножей «поварская тройка», мусат скомплектованных, складирования упакованных упакованных для заточки полуфабрикатов; полуфабрикатов; ножей, корзины для соблюдать выход правила органических и готовых порционирования неорганических отходов полуфабрикатов (комплектования) готовой кулинарной при порционировании продукции; требования к (комплектовании); условиям и срокам хранения упакованных применять полуфабрикатов различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения рассчитывать ассортимент и цены на расходные ведение стоимость полуфабрикаты на день расчетов материалы: стрейч полуфабрикатов; вести принятия платежей; потребителями пленка для правила торговли; виды учет реализованных при пищевых продуктов, пакеты полуфабрикатов; оплаты по платежам; отпуске для вакуумного аппарата, пользоваться виды и характеристика продукции контейнеры одноразовые контрольно контрольно-кассовых на вынос; для пищевых продуктов, кассовыми машинами машин; виды и правила взаимодейств перчатки силиконовые при оформлении осуществления кассовых c платежей; принимать операций; правила и порядок оплату наличными потребителями расчета потребителей при деньгами; принимать оплате наличными деньгами, при отпуске и оформлять; при безналичной форме продукции с безналичные платежи; оплаты; прилавка/раздачи составлять отчет по правила поведения, платежам; степень поддерживать ответственности за визуальный контакт с правильность расчетов с потребителем; владеть потребителями; правила профессиональной общения с потребителями; терминологией; базовый словарный запас консультировать на иностранном языке; потребителей, техника общения. оказывать им помощь ориентированная на в выборе; разрешать проблемы в рамках потребителя; своей компетенции

Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление	соблюдать правила	требования охраны труда,	Участок для
полуфабрикатов	сочетаемости,	пожарной безопасности и	приготовления
для блюд,	взаимо-	производственной	полуфабрикатов:
кулинарных	заменяемости	санитарии в организации	Весоизмерительное
изделий из рыбы	основного сырья и	питания;	оборудование: весы
и нерыбного	дополнительных	виды, назначение, правила	
водного сырья,	ингредиентов,	безопасной	Холодильное
мяса, птицы, дичи	применения	эксплуатации	оборудование: шкаф
разнообразного	ароматических	технологического	холодильный, шкаф
ассортимента, в	веществ; выбирать,	оборудования,	морозильный, шкаф
том числе	применять,	производственного	интенсивной заморозки,
региональных	комбинировать	инвентаря, инструментов,	охлаждаемый
	различные способы	весоизмерительных	прилавок-витрина.
	приготовления	приборов, посуды и	Механическое
	полуфабрикатов с	правила ухода за ними;	оборудование: блендер
	учетом	ассортимент, рецептуры,	(ручной с дополнительной
	рационального	требования к качеству,	насадкой для взбивания),
	использования	условиям и срокам	мясорубка, куттер или
	ресурсов,	хранения	бликсер (для тонкого
	обеспечения	полуфабрикатов для блюд,	измельчения продуктов),
	безопасности готовой	кулинарных изделий из	процессор
	продукции;	рыбы и нерыбного водного	кухонный,
	владеть техникой	сырья, мяса, птицы, дичи;	привод
	работы с ножом при	методы приготовления	универсальный с
	нарезке,	полуфабрикатов; способы	механизмами для
	филитировании	сокращения потерь,	протирания, взбивания,
	продуктов, править	сохранения пищевой	тендрайзер электрический
	кухонные ножи;	ценности продуктов при	Оборудование для
	владеть приемами	приготовлении	упаковки, оценки
	мытья и	полуфабрикатов; способы	качества и
	бланширования	и правила	безопасности пищевых
	сырья, пищевых	нарезки/порционировани я	продуктов:
	продуктов; нарезать,	полуфабрикатов из мяса,	нитраттестер,
	порционировать	домашней птицы, дичи;	машина для вакуумной
	различными	правила утилизации	упаковки,
	способами	пищевых и непищевых	термоупаковщик
	полуфабрикаты из	отходов	Оборудование для
	мяса, домашней		мытья посуды: машина
	птицы, дичи;		посудомоечная.
			<u>Вспомогательное</u>
порционирование	проверять качество		оборудование:
(комплектование,	ГОТОВЫХ		стол
упаковка вынос,	полуфабрикатов		производственный с
хранение	перед упаковкой,		моечной ванной, стеллаж
полуфабрикатов	комплектованием;		передвижной, моечная
	выбирать		ванна
	материалы, посуду,		двухсекционная.
	контейнеры для		<u>Инвентарь,</u>
	упаковки;		инструменты, кухонная
	эстетично		посуда:
	упаковывать,		функциональные
1			емкости из нержавеющей

полуфабрикаты в ассортимент, назначение, стали для хранения и соответствии с их правила обращения с транспортировки, набор видом, способом и упаковочными разделочных досок сроком реализации; материалами, посудой, (деревянных контейнерами для маркировкой «СМ» или обеспечивать условия, сроки хранения и из пластика с цветовой транспортирования хранения, товарное маркировкой ДЛЯ готовых соседство каждой группы полуфабрикатов; техника скомплектованных, продуктов), подставка упакованных порционирования ДЛЯ полуфабрикатов; (комплектования), разделочных досок, соблюдать выход упаковки и мерный стакан, готовых маркирования венчик, миски полуфабрикатов упакованных (нержавеющая при полуфабрикатов; сталь), сито, шенуа, порционировании правила заполнения лопатки металлические), (комплектовании); этикеток; применять правила складирования тендрайзер ручной, различные техники. *ч***пакованных** пинцет, шипцы порционирования, полуфабрикатов; кулинарные, комплектования с правила набор ножей **учетом** порционирования «поварская тройка», ресурсосбережения (комплектования) мусат для готовой кулинарной заточки ножей, корзины продукции: требования к условиям и органических и срокам хранения неорганических упакованных отходов полуфабрикатов ассортимент и цены на рассчитывать расходные ведение стоимость полуфабрикаты на день материалы: расчетов полуфабрикатов; принятия платежей; правила стрейч пленка потребителями вести учет торговли; виды оплаты по при отпуске для пищевых продуктов реализованных платежам; виды и продукции пакеты для вакуумного полуфабрикатов; характеристика контрольноаппарата, шпагат, вынос; пользоваться кассовых машин; виды и контейнеры одноразовые взаимодей контрольнокассовыми правила осуществления для пищевых продуктов, ствие машинами при кассовых операций; правила и потребителями перчатки силиконовые оформлении порядок расчета потребителей при отпуске платежей; принимать при оплате наличными оплату наличными деньгами, при безналичной продукции с деньгами; принимать форме оплаты; правила прилавка/раздачи и оформлять; поведения, степень безналичные платежи; ответственности за составлять отчет по правильность расчетов с платежам: потребителями; правила поддерживать общения с потребителями; визуальный контакт с базовый словарный запас потребителем; владеть на иностранном языке; профессиональной техника общения, терминологией; ориентированная на консультировать потребителей. потребителя; оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках

своей компетенции

Спецификация 2.1. ПМ 2. «Приготовление, оформление и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка,	выбирать,	оборудования,	Зона горячего цеха:
уборка рабочего	рационально	производственного	<u>Весоизмерительное</u>
места повара при	размещать на	инвентаря,	оборудование: весы
выполнении работ	рабочем месте	инструментов,	настольные электронные.
по приготовлению	оборудование,	весоизмерительных	<u>Холодильное</u>
горячих блюд,	инвентарь, посуду,	приборов, посуды	оборудование: шкаф
кулинарных	сырье, материалы в	и правила ухода за	холодильный, шкаф
изделий, закусок	соответствии с	ними; организация	морозильный, шкаф
,,,	инструкциями и	работ по	интенсивной
	регламентами,	приготовлению	заморозки, охлаждаемый
	стандартами	горячих блюд,	прилавок-витрина,
	чистоты; проводить	кулинарных изделий,	льдогениратор.
	текущую уборку	закусок;	<u>Механическое</u>
	рабочего места повара	последовательнос	оборудование: блендер
	в соответствии с	ть выполнения	(гомогенизатор)
	инструкциями и	технологических	(ручной с
	регламентами,	операций,	дополнительной
	стандартами чистоты;	современные методы	насадкой для
	применять	приготовления	взбивания), слайсер,
	регламенты,	горячих блюд,	куттер или
	стандарты и	кулинарных изделий,	бликсер (для тонкого
	нормативнотехническую	закусок;	измельчения продуктов),
	документацию,	регламенты,	процессор
	соблюдать санитарные	•	кухонный, овощерезка,
	требования;	стандарты, в том числе система	привод
	выбирать и	анализа, оценки и	универсальный с
	применять моющие и		взбивания,
	дезинфицирующие и	управления опасными	Тепловое оборудование:
	1 1	факторами (система	Плиты электрические
		НАССР) и	или с индукционном
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	нагревом, печь
	за	нормативно- техническая	
	весоизмерительным оборудованием; мыть		пароконвекционная, конвекционная печь, вок
	1	документация,	_
	вручную и в	используемая при	сковорода, гриль электрический,
	посудомоечной	приготовлении	*
	машине, чистить и	горячих блюд,	саломандра, фритюрница,
	раскладывать на	кулинарных изделий,	микроволновая печь.
	хранение кухонную	закусок; возможные	Оборудование для
	посуду и	последствия нарушения санитарии	упаковки, оценки качества
	производственный	и гигиены; требования	и безопасности пищевых
	инвентарь в	к личной гигиене	продуктов:
	соответствии со	персонала при	овоскоп, нитраттестер,
	стандартами чистоты;	подготовке	машина для вакуумной
	соблюдать	производственного	упаковки,
	правила мытья	инвентаря и кухонной	термоупаковщик
	кухонных ножей,	посуды; правила	Оборудование для мытья
	острых, травмоопасных	безопасного хранения	посуды: посудомоечная.
1	частей	чистящих, моющих и	машина
	технологического	дезинфицирующих	

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик,
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

подготовка использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	органолептическим способом качество, безопасность		Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
--	---	--	--

Спецификация 2.2

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки,

специи; региональных видов сырья, льдогениратор. продуктов; нормы Механическое взвешивать, измерять продукты, взаимозаменяемости оборудование: блендер входящие в состав (гомогенизатор) сырья и продуктов; бульонов, отваров в (ручной с соответствии с дополнительной насадкой для взбивания), рецептурой; мясорубка, осуществлять взаимозаменяемость овощерезка, продуктов в привод соответствии с универсальный с нормами закладки, взбивания, особенностями оборудование: заказа, сезонностью; Плиты электрические использовать или с индукционном региональные нагревом, печь продукты для пароконвекционная, приготовления микроволновая печь. бульонов, отваров Оборудование для упаковки, оценки Приготовлевыбирать, классификация, рецептуры, качества и безопасности применять, пищевая ние бульонов, пищевых продуктов: комбинировать ценность, требования к качеству, отваров методы метолы приготовления, нитраттестер, хранение, приготовления: машина для вакуумной кулинарное назначение отпуск обжаривать кости упаковки, бульонов, отваров; бульонов, мелкого скота; термоупаковщик температурный режим и правила отваров -подпекать овощи; -Оборудование для приготовления бульонов, замачивать сушеные мытья посуды: машина отваров; виды технологического грибы; оборудования и производственного посудомоечная. -доводить до инвентаря, используемые при Вспомогательное кипения и варить приготовлении бульонов, отваров, оборудование: на медленном огне безопасной правила их бульоны и отвары стол эксплуатации; до готовности; производственный с санитарногигиенические удалять жир, моечной ванной, процессам требования К снимать пену, стеллаж приготовления, хранения процеживать с передвижной, моечная подачи кулинарной продукции; бульона; ванна техника порционирования, -использовать двухсекционная. варианты оформления бульонов, для приготовления Инвентарь, отваров для подачи; бульонов инструменты, концентраты кухонная посуда: промышленного функциональные производства; определять степень емкости из нержавеющей готовности стали бульонов и отваров вкусовые ИΧ качества, доводить вкуса порционировать сервировать И оформлять бульоны и отвары для подачи в

виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленны охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток

для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, $0.6\pi, 0.2\pi;$ Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши.

Спецификация 2.3

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления 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 региональные продукты для приготовления супов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное</u> оборудование: весы настольные электронные. <u>Холодильное</u> оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор. <u>Механическое</u> оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с взбивания, оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

классификация, Инвентарь, инструменты, приготовление выбирать, рецептуры, пищевая супов применять, кухонная посуда: ценность, требования комбинировать разнообразного функциональные к качеству, методы методы ассортимента, в емкости из нержавеющей стали приготовления супов приготовления для хранения и том числе разнообразного супов: - пассеровать транспортировки, термобоксы, региональных ассортимента, в том овощи, томатные набор числе региональных, продукты и муку; разделочных досок вегетарианских, для -готовить льезоны; (деревянных с маркеровкой или диетического цветовой ИЗ пластика - закладывать питания: маркеровкой ДЛЯ каждой продукты, температурный группы продуктов), подставка подготовленные режим и правила полуфабрикаты в приготовления разделочных досок, мерный определенной заправочных супов, последовательности стакан, венчик, миски супов-пюре, с учетом (нержавеющая вегетарианских, продолжительности сталь), сито, шенуа, диетических супов, их варки; половник ,пинцет, региональных; виды щипцы кулинарные, - рационально технологического набор ножей использовать оборудования и «поварская тройка», мусат продукты, производственного для заточки полуфабрикаты; инвентаря, ножей, корзины - соблюдать используемые при для органических и температурный и приготовлении супов, неорганических отходов правила их временной режим Набор кастрюль безопасной варки супов; 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники эксплуатации; - изменять 0.8л, 0.6л, 0.2л; закладку Набор сковород диаметром продуктов в 24см, 32см; соответствии с изменением выхода супа; -определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции Хранение, Проверять качество расходные техника порционирования, отпуск ведение готовых супов перед материалы: стрейч пленка для варианты оформления отпуском, упаковкой расчетов пищевых продуктов супов для подачи; потребителями на вынос; пакеты для виды, назначение при отпуске порционировать, вакуумного аппарата, посуды для подачи, продукции на контейнеры одноразовые для сервировать и термосов, вынос; пищевых продуктов, перчатки оформлять супы для контейнеров для взаимодейст силиконовые посуда для подачи с учетом отпуска на вынос вие рационального презентации: тарелки глубокие, супов разнообразного потребителями тарелки глубокие (шляпа), использования ассортимента, в том при отпуске тарелки плоские диаметром ресурсов, числе региональных; 24см, 15см, бульонные чаши продукции с соблюдением методы сервировки и Зона оплаты прилавка/раздачи требований по подачи супов; супов готовой продукции: безопасности готовой температура подачи Программное обеспечение продукции; супов разнообразного

соблюдать выход супов при порционировании; выдерживать температуру подачи супов; охлаждать и замораживать супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные. охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, транспортирования готовые рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания супов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольнокассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения. степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;

RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Спецификация 2.4

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ассортимента	Vyzawye	Duanna	Daaymay -
деиствия			
Действия подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Умения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов: выбирать	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов: нормы	Ресурсы Зона горячего цеха: Весоизмерительн ое оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки,
	соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для	продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном
готовить соусные полуфабрикаты	приготовления соусов пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить льезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить вощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их	нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное

полуфабрикаты; оборудование: назначение и использование классификация, рецептуры, стол производственный пищевая с моечной ванной, ценность, требования к стеллаж передвижной, качеству, методы моечная ванна приготовления соусов двухсекционная. разнообразного Инвентарь, ассортимента, в том числе инструменты, кухонная региональных, посуда: вегетарианских, для функциональные диетического питания, их емкости из кулинарное назначение; нержавеющей стали температурный режим и для хранения и правила приготовления транспортировки, основных соусов и их термобоксы набор производных;виды разделочных досок технологического (деревянных с маркеровкой или из оборудования и пластика с цветовой производственного маркеровкой для инвентаря, используемые каждой группы при приготовлении соусов, продуктов), подставка правила их безопасной для разделочных эксплуатации; правила досок, термометр со охлаждения и щупом, мерный замораживания отдельных стакан, венчик, миски компонентов для соусов, (нержавеющая соусных полуфабрикатов; сталь), сито, шенуа, правила размораживания и лопатки металические разогрева отдельных силиконовые), компонентов для соусов, половник, соусник соусных полуфабрикатов; пинцет, щипцы требования к безопасности кулинарные, набор хранения отдельных ножей «поварская компонентов тройка», мусат для заточки ножей корзины для органических и неорганических отхолов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром

24см, 32см;

приготовление соусов	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;	соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие(шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к	техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения	

безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;	готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток
---	--

Спецификация 2.5

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное</u> <u>оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильноеоборудова</u> ние: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. <u>Механическое</u> <u>оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный <u>Тепловое</u> <u>оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница,

приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимент 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	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,	микроволновая печь. <u>Оборудование для</u> упаковки, оценки качества и безопасности
	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; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; 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;	инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование длямытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с

приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, 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; -выкладывать в формы для запекания, запекать
- для запекания, запекат подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- 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 основновного продукта соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ. используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных

особенностей

маркеровкой или пластика с цветовой маркеровкой ДЛЯ группы каждой продуктов), подставка разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, $0.6\pi, 0.2\pi;$

диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. Зона оплаты

Набор сковород

Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение RKеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

Проверять качество готовых овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой вынос; на порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с **учетом** рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и из овощей, гарниров грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные И блюда и замороженные овошей. гарниры грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда гарниры ИЗ овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований безопасности готовой продукции; выбирать эстетично контейнеры, упаковывать на вынос, для транспортирования

техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ДЛЯ подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, изделий макаронных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования К безопасности хранения готовых горячих блюд и овощей, гарниров грибов, круп, бобовых, изделий макаронных разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на горячие блюда овощей, гарниры ИЗ грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация 2.6

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительн ое</u> <u>оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильноеоборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый
	горячих блюд,	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 издлий 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

кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

льдогениратор. Механическоеоборудован ие: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер.

прилавок-витрина,

Тепловоеоборудование:

Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное

оборудование:

стол

производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна

двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок

приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горя-чих блюд из яиц с учетом типа питания, 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 др.ингредиентов;

методы приготовления блюд из яиц, 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, температура подачи

	- жарить на плоской поверхности; -жарить -фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	блюд из яиц; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка	(деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски
приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: -протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; -формовать изделия из творога; -жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; -жарить на плоской поверхности; -жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, 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, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	(нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей,
приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд. кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:	методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной	

замешивать эксплуатации корзины для оборудования, тесто дрожжевое (для органических и инвентаря оладий, блинов, неорганических пончиков, пиццы) и инструментов; отходов бездрожжевое (для ассортимент, Набор кастрюль лапши домашней, рецептуры, 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; пельменей, вареников, требования к сотейники 0.8л, чебуреков, блинчиков); качеству, температура $0.6\pi, 0.2\pi;$ подачи блюд, формовать Набор сковород кулинарных изделий изделия из теста диаметром 24см, из муки; (пельмени, вареники, 32см; гриль органолептические сковорода, способы определения пончики, чебуреки и расходные готовности; нормы, т.д.); материалы: стрейч правила охлаждать и пленка для взаимозаменяемости замораживать тесто и пишевых продуктов продуктов; изделия из теста с пакеты для фаршами; вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры подготавливать продукты для пиццы; одноразовые для пищевых продуктов, раскатывать тесто, перчатки нарезать лапшу силиконовые посуда домашнюю вручную и механизированным презентации: тарелки способом; - жарить на глубокие, тарелки сковороде, на плоской глубокие (шляпа), поверхности блинчики, тарелки плоские блины, оладьи; диаметром 24см, выпекать, варить 32см, блюдо в воде и на пару изделия прямоугольное, из теста; - жарить в соусники. большом количестве Зона оплатыготовой жира; - жарить после продукции: предварительного Программное отваривания изделий из обеспечение RKeeper, теста; кассовый аппарат, терминал разогревать в СВЧ готовые мучные безналичной оплаты изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

техника

Хранение, отпуск

Проверять качество

блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

блюд, готовых изделий, кулинарных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи c 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 полуфабрикаты из теста с **учетом** требований 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

порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных закусок из изделий, творога, яиц, сыра, муки разнообразного ассортимента подачи; виды, назначение посуды для термосов, подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд , кулинарных изделий, закусок ИЗ яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи. температура подачи блюд изделий, кулинарных закусок ИЗ яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания хранения готовых блюд кулинарных закусок из изделий, яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования безопасности хранения готовых горячих блюд , кулинарных изделий, закусок ИЗ яиц. творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих кулинарных блюд изделий, закусок из яиц, творога, сыра, разнообразного МУКИ ассортимента, правила заполнения этикеток

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки елий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация 2.7

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Лействия	Умения	Знания	Ресурсы
денетын	U MICHINI	3114111111	1 66, 5621

подготовка подбирать правила выбора Зона горячего цеха: соответствии основных продуктов и c основных Весоизмерительное технологическими дополнительных продуктов и оборудование: весы требованиями, оценивать ингредиентов с учетом дополнительных настольные качество и безопасность их сочетаемости, ингредиентов электронные. рыбы, нерыбного взаимозаменяемости; Холодильное водного критерии оценки сырья оборудование: шкаф качества основных дополнительных холодильный, шкаф ингредиентов продуктов и ним; морозильный, шкаф дополнительных организовывать ИΧ интенсивной хранение в процессе ингредиентов для горячих блюд приготовления горячих заморозки, кулинарных изделий, блюд, кулинарных охлаждаемый изделий, закуок из рыбы, закусок из рыбы, прилавок-витрина, нерыбного водного нерыбного водного льдогениратор. сырья; выбирать, сырья разнообразного Механическое ассортимента; виды, подготавливать оборудование: приправы, характеристика пряности, блендер региональных видов специи; (гомогенизатор) взвешивать, измерять сырья, продуктов; (ручной с продукты, входящие в нормы дополнительной состав горячих блюд, взаимозаменяемости насадкой для кулинарных изделий, сырья и продуктов; взбивания), слайсер, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять куттер или бликсер взаимозаменяемость (для тонкого продуктов в соответствии с измельчения нормами закладки, продуктов), процессор особенностями заказа; кухонный, использовать привод региональные продукты универсальный, для приготовления горячих планетарный миксер. блюд кулинарных изделий, Тепловое закусок из рыбы, оборудование: нерыбного водного сырья Плиты электрические разнообразного или с индукционном ассортимента нагревом, печь пароконвекционная, приготовление выбирать, применять методы приготовления конвекционная печь, горячих блюд, комбинировать различные горячих блюд, вок сковорода, гриль способы приготовления кулинарных кулинарных изделий, электрический, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из закусок из рыбы, саломандра, изделий, закусок из рыбы, рыбы, нерыбного нерыбного водного фритюрница, нерыбного водного сырья с водного сырья сырья, правила их микроволновая печь. учетом типа питания, их разнообразного выбора с учетом типа Оборудование для вида и кулинарных ассортимента питания, упаковки, оценки свойств: качества и безопасности варить рыбу порционными пищевых продуктов: кусками в воде или в овоскоп, молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;

- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и - отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент. рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих 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

нитраттестер, машина ДЛЯ вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Проверять качество хиркфол хывотол блюд, кулинарных изделий, рыбы, закусок ИЗ нерыбного водного отпуском, сырья перед упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные

техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

ножей,

изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья ДЛЯ подачи учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; температуру выдерживать подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, ИЗ нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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, рыбы, закуски ИЗ нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

ассортимента ДЛЯ подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров ДЛЯ отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания хранения готовых горячих блюд. кулинарных изделий, закусок ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, рыбы, закусок ИЗ нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток

корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6π , 0.2π ; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплатыготовой

Зона оплатыготовой продукции: Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

ведение
расчетов с
потребителями
при отпуске
продукции на
вынос; взаимодей
ствие с
потребителями
при отпуске
продукции с
прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация 2.8

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных	подбирать в	правила выбора	Зона горячего цеха:
продуктов и	соответствии с	основных продуктов и	Весоизмерительное
дополнительных	технологическими	дополнительных	оборудование: весы
ингредиентов	требованиями,	ингредиентов с учетом	настольные
	оценивать качество и	их сочетаемости,	электронные.
	безопасность мяса,		

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд. кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; 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

взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическоеоборуд ование: блендер

Механическоеоборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.

Тепловое оборудование:
Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.
Оборудование для

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковицик Оборудование для мытья посуды: машина

приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- -варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи 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 в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические

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 плоской гриля И поверхности; -жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; -жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; тушить мясо крупным,порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания 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;

выбирать

оборудование,

инструменты в соответствии со способом приготовления

производственный

инвентарь, посуду,

способы определения готовности; ассортимент, пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

посудомоечная.

<u>Вспомогательное</u>
<u>оборудование:</u>
стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, $0.6\pi, 0.2\pi;$ Набор сковород диаметром24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплатыготовой продукции: Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, 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 блюда, замороженные кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных домашней продуктов, птицы, дичи, кролика; разогревать блюда,

техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ИЗ мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента ДЛЯ подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов. домашней птицы, кролика дичи, разнообразного ассортимента, в том региональных; числе методы сервировки и температура подачи, подачи горячих блюд. кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика дичи, разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ИЗ мяса, мясных продуктов,

кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

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

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка,	выбирать,	требования	Зона холодного цеха:
уборка рабочего	рационально	охраны труда,	<u>Весоизмерительное</u>
места повара при	размещать на	пожарной безопасности	оборудование: весы
выполнении работ	рабочем месте	И	настольные электронные.
по приготовлению	оборудование,	производственной	Холодильное
холодных блюд,	инвентарь, посуду,	санитарии в	оборудование: шкаф
кулинарных	сырье, материалы в	организации питания;	холодильный, шкаф
изделий, закусок	соответствии с	виды, назначение,	морозильный, шкаф
	инструкциями и регламентами,	правила безопасной	интенсивной заморозки,
	стандартами	эксплуатации	охлаждаемый прилавок-
	чистоты; проводить	технологического	витрина, льдогениратор.
	текущую уборку	оборудования,	Механическоеоборудован
	рабочего места	производственного	ие: блендер
	повара в	инвентаря,	(гомогенизатор)
	соответствии с	инструментов,	(ручной с
	инструкциями и	весоизмерительных приборов, посуды и	дополнительной
	регламентами,	правила ухода за	насадкой для
	стандартами чистоты;	ними; организация	взбивания),
	применять	работ по	хлеборезка слайсер,
	регламенты,	приготовлению	куттер или
	стандарты и	холодных блюд,	бликсер (для тонкого
	нормативнотехническ	кулинарных изделий,	измельчения продуктов),
	ую документацию, соблюдать	закусок;	соковыжималка,
	санитарные	последовательнос	соковыжималка для
	требования;	ть выполнения	цитрусовых, процессор
	выбирать и	технологических	кухонный, привод
	применять моющие	операций, современные	универсальный.
	и дезинфицирующие	методы приготовления	<u>Тепловоеоборудование:</u>
	средства; владеть	холодных блюд,	Плиты электрические
	техникой ухода	кулинарных изделий,	или с индукционном
	3a	закусок; регламенты,	нагревом, микроволновая
	весоизмерительным	стандарты, в том числе	печь.
	оборудованием;	система анализа,	<u>Оборудование</u>
	мыть вручную и в	оценки и	дляупаковки,
	посудомоечной	управления опасными	оценкикачества
	машине, чистить и	факторами (система	ибезопасностипищевых
	раскладывать на	НАССР) и нормативно-	продуктов:
	хранение кухонную	техническая	овоскоп, нитраттестер,
	посуду и	документация,	машина для вакуумной упаковки,
	производственный	используемая при	
	инвентарь в	приготовлении	термоупаковщик
	соответствии со	холодных блюд,	Оборудование для
		кулинарных изделий,	мытья посуды: машина
		закусок; возможные	посудомоечная.

	T		
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,	последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования	Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты , кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пиндет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки
	охраны труда		
подготовка	выбирать,		
рабочего места	подготавливать		
для	материалы, посуду,		
порционирования	контейнеры,		
(комплектования),	оборудование для		
, and the second	упаковки, хранения,		
упаковки на	1		
вынос готовых	подготовки к		

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
	оформлять заявку на склад		

Спецификация 3.2

 Π К 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное</u> <u>оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u> <u>оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор. <u>Механическое</u> <u>оборудование:</u> блендер

продукты, входящие в взаимозаменяемости (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для состав холодных сырья и продуктов; взбивания), соковыжималка, соусов и заправок в соковыжималка для соответствии с цитрусовых, рецептурой; Тепловое оборудование: осуществлять микроволновая печь. взаимозаменяемость Оборудование для продуктов в упаковки, оценки качества и соответствии с безопасности пищевых нормами закладки, продуктов: овоскоп, особенностями заказа, нитраттестер, сезонностью: машина для вакуумной использовать упаковки, термоупаковщик региональные Оборудование для мытья продукты для посуды: машина приготовления посудомоечная. холодных соусов и Вспомогательное заправок оборудование: Выбирать, примнять, стол приготовление ассортимент комбинировать производственный с моечной холодных соусов и отдельных методы заправок компонентов для ванной, стеллаж приготовления холодных соусов и передвижной, моечная ванна холодных соусов и заправок; методы двухсекционная. заправок: - смешивать приготовления Инвентарь, инструменты, сливочное масло с отдельных кухонная посуда: наполнителями для компонентов для получения масляных функциональные холодных соусов и смесей; емкости из нержавеющей заправок; смешивать и стали для хранения и органолептические настаивать транспортировки, способы определения растительные масла с термобоксы набор степени готовности и пряностями; разделочных досок качества отдельных тереть хрен на (деревянных с маркеровкой компонентов терке и заливать или из пластика с цветовой холодных соусов и кипятком; - растирать маркеровкой для каждой заправок; горчичный порошок с группы продуктов), ассортимент готовых пряным отваром; подставка для холодных соусов взбивать промышленного разделочных досок, мерный растительное масло с производства, их стакан, венчик, миски сырыми желтками яиц назначение и (нержавеющая для соуса майонез; использование; сталь), сито, шенуа, пассеровать овощи, классификация, лопатки томатные продукты рецептуры, пищевая для маринада (силиконовые), набор ножей ценность, требования к овощного; - доводить «поварская тройка», мусат качеству, методы до требуемой для заточки приготовления консистенции ножей, корзины для холодных соусов и холодные соусы и органических и заправок заправки; - готовить неорганических отходов разнообразного производные соуса Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, ассортимента, их майонез; 1.5л, 1л; сотейники кулинарное корректировать 0.8л, 0.6л, 0.2л; назначение; ветовые оттенки расходные

	вкус холодных соусов; выбирать	температурный режим и правила	материалы: стрейч пленка для
	производственный	приготовления	•
	инвентарь и	•	пищевых продуктов
	технологическое	холодных соусов и	пакеты для
	оборудование,	заправок;	вакуумного аппарата,
	безопасно	виды технологического	контейнеры одноразовые
	пользоваться им при	оборудования и	для пищевых продуктов,
	приготовление	производственного	перчатки силиконовые
	холодных соусов и	инвентаря, используемые при приготовлении	
	заправок; охлаждать,	холодных соусов и	
	замораживать, хранить	· ·	
	отдельные	заправок, правила их	
	компоненты соусов;	безопасной	
	рационально	эксплуатации; требования к	
	использовать	безопасности хранения	
	продукты, соусные	=	
	полуфабрикаты;	отдельных компонентов соусов, соусных	
	изменять закладку	полуфабрикатов	
	продуктов в	11011) Amobilimion	
	соответствии с		
	изменением выхода		
	coyca;		
	- определять		
	степень готовности		
	соусов;		
Хранение	Проверять качество	техника	
соусов,	готовых холодных	порционирования,	
порциониро-	соусов и заправок перед	варианты подачи	
вание соусов на	отпуском их на	соусов; виды,	
раздаче	раздачу;	назначение посуды	
риздите	порционировать, соусы	для подачи,	
	с применением мерного	термосов,	
	инвентаря, дозаторов, с соблюдением	контейнеров для	
	требований по	отпуска на вынос	
	безопасности готовой	соусов;	
	продукции;	методы сервировки и	
	соблюдать выход	подачи соусов на стол;	
	соусов при	способы оформления	
	порционировании;	тарелки соусами;	
	выдерживать	температура подачи	
	температуру подачи;	соусов; правила	
	хранить	хранения готовых	
	свежеприготовленные	соусов; требования к	
	соусы с учетом		
	требований к	безопасности	
	безопасности готовой	хранения готовых	
	продукции; выбирать	соусов; правила	
	контейнеры, эстетично	маркирования	
	упаковывать соусы для	упакованных соусов,	
	транспортирования;	правила заполнения	
	творчески оформлять	этикеток	
	тарелку с холодными		
	блюдами соусами		

Спецификация 3.3

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; 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; использовать региональные продукты для приготовления 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 салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для сушки листовых салатов Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной

приготовление салатов разнообразного ассортимента

вручную и механическим способом;

- замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов;
- заправлять салаты заправками;
- доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;

инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных

ингредиентов с учетом

особенностей

сезонности, региональных

Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать оформлять салатыдля подачи cучетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов;

техника порционирования, варианты оформления разнообразного салатов ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров отпуска на вынос ДЛЯ салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов

упаковки, термоупаковщик
Оборудование для мытья
посуды: машина
посудомоечная.
Вспомогательное
оборудование:
стол
производственный с
моечной ванной, стеллаж
передвижной, моечная
ванна
двухсекционная.
Инвентарь, инструменты,
кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных маркеровкой или ИЗ пластика цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины ДЛЯ органических и

неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа),

тарелки

плоские

	хранитьсалатыс учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток	диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные 3она оплаты готовой продукции Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

Спецификация 3.4

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			
Действия Умения Знания Ресурсы				

подбирать в подготовка основных правила выбора Зона холодного соответствии с основных продуктов и продуктов и цеха: технологическими дополнительных дополнительных Весоизмерительное требованиями, оценка ингредиентов с учетом ингредиентов оборудование: весы качества и безопасности их сочетаемости, настольные основных продуктов и взаимозаменяемости; электронные. дополнительных критерии оценки Холодильное ингредиентов; качества основных оборудование: шкаф организовывать их продуктов и холодильный, шкаф хранение в процессе дополнительных морозильный, шкаф приготовления ингредиентов для бутербродов, холодных приготовления интенсивной закусок; выбирать, бутербродов, заморозки, подготавливать холодных закусок охлаждаемый разнообразного пряности, приправы, прилавок-витрина, ассортимента; виды, специи; льдогениратор. характеристика взвешивать, измерять Механическое региональных видов продукты, входящие в оборудование: сырья, продуктов; состав бутербродов, блендер нормы холодных закусок в (гомогенизатор) взаимозаменяемости соответствии с (ручной с сырья и продуктов; рецептурой; дополнительной осуществлять насадкой для взаимозаменяемость взбивания), продуктов в хлеборезка слайсер, соответствии с нормами куттер или закладки, особенностями бликсер (для тонкого заказа, сезонностью; измельчения использовать продуктов). региональные продукты **Тепловое** для приготовления оборудование: бутербродов, холодных Плиты закусок разнообразного электрические или с ассортимента индукционном нагревом, приготовление выбирать, применять методы приготовления микроволновая печь. бутербродов, комбинировать бутербродов, Оборудование для холодных закусок различные способы холодных закусок, упаковки, оценки разнообразного правила их выбора с приготовления качества и ассортимента бутербродов, холодных учетом типа питания, безопасности закусок с учетом типа кулинарных свойств пищевых питания, вида и продуктов: кулинарных нитраттестер, свойств используемых машина для продуктов: вакуумной нарезать свежие упаковки, и вареные овощи, термоупаковщик грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить

соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы;

- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов;
- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; -доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;

продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, 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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.
Вспомогательное

оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

<u>Инвентарь,</u>

инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных c маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой ДЛЯ каждой группы

подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки

продуктов),

(силиконовые), пинцет, щипцы

щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно кассовыми машинами при оформлении	ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых	диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для
платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты	

Спецификация 3.5

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствии рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов В соответствии нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты ДЛЯ приготовления холодных 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 холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; характеристика

Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомоген (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. **Вспомогательное** оборудование:стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь инструменты, кухонная посуда: функциональные

емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок изатор) приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида 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; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,

инструменты в соответствии со

соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных

блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей. приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом способом приготовления; сезонности, региональных

особенностей

методы приготовления

(деревянных c или маркеровкой ИЗ пластика цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металические,... силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков. мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, $0.2\pi;$ Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки

силиконовые посуда

ДЛЯ

Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, на упаковкой вынос; порционировать, сервировать И оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски рыбы, нерыбного водного сырья ДЛЯ подачи учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, изделий, кулинарных закусок рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья учетом требований безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

техника порционирования, варианты оформления холодных блюд. кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья; требования безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ИЗ рыбы, нерыбного сырья водного разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток

презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

ассортимент и цены на ведение рассчитывать расчетов стоимость, вести учет холодные блюда, кулинарные изделия, потребителями при реализованных закуски ИЗ рыбы, отпуске продукции на холодных блюд, нерыбного водного вынос; взаимодейств кулинарных изделий, сырья разнообразного ие с потребителями закусок из рыбы, при отпуске ассортимента на день нерыбного водного продукции с принятия платежей; сырья разнообразного правила торговли; прилавка/раздачи ассортимента; виды оплаты пользоваться платежам; контрольнокассовыми виды и машинами при характеристика оформлении платежей; контрольно-кассовых принимать оплату машин; виды и наличными деньгами; правила принимать и осуществления оформлять; кассовых операций; безналичные платежи; правила и порядок составлять отчет по расчета потребителей платежам: при оплате поддерживать наличными деньгами, визуальный контакт с при безналичной потребителем; владеть форме оплаты; профессиональной правила поведения, терминологией; степень консультировать ответственности за потребителей, правильность расчетов оказывать им помощь в с потребителями; выборе холодных правила общения с блюд, кулинарных потребителями; изделий, закусок из базовый словарный рыбы, нерыбного запас на иностранном водного сырья; языке; техника разрешать проблемы в обшения. рамках своей ориентированная на компетенции потребителя

Спецификация 3.6

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	Зона холодного цеха: <u>Весоизмерительное</u> <u>оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u> <u>оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф
	домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды,	морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,

	хранение в процессе	характеристика	<u>Механическое</u>
	приготовления;	региональных видов	оборудование: блендер
	выбирать,	сырья, продуктов;	(гомогенизатор) (ручной с
	подготавливать	нормы	дополнительной насадкой
	пряности, приправы,	взаимозаменяемости	для взбивания), слайсер,
	специи;	сырья и продуктов;	куттер или бликсер (для
	взвешивать, измерять		тонкого измельчения
	продукты, входящие в		продуктов).
	состав холодных блюд,		<u>Тепловое оборудование:</u>
	кулинарных изделий,		Плиты электрические
	закусок в соответствии		или с индукционном
	с рецептурой;		нагревом, микроволновая
	осуществлять		печь.
	взаимозаменяемость		Оборудование для
	продуктов в		упаковки, оценки
	соответствии с нормами		качества и безопасности
	закладки,		пищевых продуктов:
	особенностями заказа;		нитраттестер,
	использовать		машина для вакуумной
	региональные продукты		упаковки, термоупаковщик
	для приготовления		Оборудование для мытья
	холодных блюд		посуды: машина
	кулинарных изделий,		посудомоечная.
	закусок из мяса, мясных		<u>Вспомогательное</u>
	продктов, домашней		оборудование:
	птицы, дичи		стол
			производственный с
			моечной ванной, стеллаж
			передвижной, моечная
			ванна
			двухсекционная.
			Инвентарь, инструменты,
			кухонная посуда:
			функциональные
			емкости из нержавеющей
			стали для хранения и
			транспортировки, набор
			разделочных досок
			(деревянных с
			маркеровкой или из
			пластика с цветовой
			маркеровкой для
			каждой группы
			продуктов),
панноторист	DV 16 110 OTV	мото или	тродуктов),
приготовление	выбирать, применять	методы	
холодных блюд,	комбинировать	приготовления	
кулинарных	различные способы приготовления	холодных блюд, кулинарных изделий,	
изделий, закусок	приготовления холодных блюд,	закусок из мяса,	
из мяса, мясных	холодных олюд, кулинарных изделий,	мясных продуктов,	
продуктов,	закусок из мяса,	домашней птицы,	
домашней птицы,	закусок из мяса,	дичи, правила их	
дичи	MACHDIA	выбора с учетом типа	
L	<u> </u>	bbiopa c y iciowi imia	

разнообразного ассортимента

продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; -нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; -замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; -украшать и заливать мясные продукты порциями; -вынимать готовое желе из форм; -доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

птицы, дичи

питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного

подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металические,... силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

проверять хранение, отпуск качество ассортимента для готовых холодных холодных блюд, подачи; виды, кулинарных блюд, кулинарных изделий, назначение посуды для изделий, закусок ИЗ закусок из рыбы, контейнеров подачи, мясных мяса, нерыбного водного для отпуска на вынос продуктов, домашней сырья разнообразного холодных блюд, птицы, дичи перед ассортимента кулинарных изделий, отпуском, упаковкой на закусок из мяса, вынос; порционировать, мясных продуктов, сервировать и оформлять домашней птицы, дичи холодные блюда, кулинарные изделия, разнообразного закуски из мяса, ассортимента, в том мясных продуктов, числе региональных; домашней птицы, методы сервировки и дичи для подачи с учетом подачи, температура рационального подачи холодных использования ресурсов, блюд, кулинарных соблюдением требований изделий, закусок из по безопасности готовой мяса, мясных продукции: соблюдать выход продуктов, ломашней при порционировании; птицы, дичи выдерживать температуру разнообразного подачи холодных блюд, ассортимента; правила кулинарных изделий, хранения готовых закусок из мяса, мясных холодных блюд, продуктов, домашней кулинарных изделий, птицы, дичи; закусок мяса, охлаждать и замораживать мясных продуктов, готовые холодные блюда, домашней птицы, дичи кулинарные изделия, разнообразного закуски из мяса, мясных ассортимента; продуктов, домашней требования птицы, дичи с учетом К требований к безопасности безопасности хранения пищевых продуктов; готовых холодных хранить холодные блюда, блюд, кулинарных кулинарные изделия, изделий, закусок закуски из мяса, мясных мяса, мясных продуктов, домашней продуктов, домашней птицы, птицы, дичи дичи с учетом требований разнообразного безопасности готовой ассортимента; правила продукции; выбирать маркирования контейнеры, эстетично упакованных блюд, упаковывать на вынос, для кулинарных изделий, транспортирования закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток

ассортимент и цены на рассчитывать ведение стоимость, вести учет холодные блюда, расчетов кулинарные изделия, потребителями при реализованных закуски ИЗ мяса, отпуске продукции на холодных блюд, мясных продуктов, вынос; взаимодейств кулинарных изделий, домашней птицы, ие с потребителями закусок из мяса, дичи разнообразного при отпуске мясных продуктов, продукции с ассортимента на день домашней птицы, дичи принятия платежей; прилавка/раздачи разнообразного правила торговли; виды ассортимента; оплаты по платежам; пользоваться виды и характеристика контрольнокассовыми контрольно-кассовых машинами при машин; виды и правила оформлении платежей; осуществления принимать оплату кассовых операций; наличными деньгами; правила и порядок принимать и расчета потребителей при оплате наличными оформлять; деньгами, при безналичные платежи; безналичной форме составлять отчет по оплаты; платежам; поддерживать правила поведения, визуальный контакт с степень потребителем; владеть ответственности за профессиональной правильность расчетов терминологией; с потребителями; консультировать правила общения с потребителей, оказывать потребителями; им помощь в выборе базовый словарный холодных блюд, запас на кулинарных изделий, иностранном языке; закусок из мяса, мясных техника общения, продуктов, домашней ориентированная на птицы, дичи; разрешать потребителя проблемы в рамках своей компетенции

ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Спецификация 4.1

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной

проводить эксплуатации заморозки, текущую уборку технологического охлаждаемый рабочего места повара оборудования, прилавок-витрина, в соответствии с производственного Механическое оборудование: блендер инструкциями и инвентаря, (гомогенизатор) (ручной с регламентами, инструментов, стандартами чистоты; весоизмерительны дополнительной насадкой для применять х приборов, взбивания), слайсер, регламенты, посуды и правила продуктов), стандарты ухода за ними; электрокипятильник, нормативно организация соковыжималка, соковыжималк работ на участках (в а для цитрусовых, кофеварка, техническую и кофемашина, аппарат для документацию, зонах) пο соблюдать санитарные приготовлению горячего шоколада, требования; холодных и горячих кофемолка, планетарный выбирать сладких блюд, миксер. И Тепловое оборудование: применять моющие и дезинфицирующие десертов, напитков; Плиты электрические или с средства; последовательнос индукционном нагревом, печь владеть техникой ухода ТЬ выполнения пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, технологических весоизмерительным операций, микроволновая печь. оборудованием; мыть современные методы Оборудование для упаковки, вручную и в приготовления оценки качества и безопасности посудомоечной холодных и горячих пищевых продуктов: машине, чистить сладких блюд, овоскоп нитраттестер, И раскладывать десертов, напитков; машина для вакуумной хранение кухонную регламенты, упаковки, термоупаковщик посуду стандарты, TOM Оборудование для мытья производственный числе система посуды: машина инвентарь В анализа, оценки и посудомоечная. управления опасными Вспомогательное соответствии co стандартами чистоты; факторами (система оборудование: соблюдать НАССР) и стол правила мытья нормативнопроизводственный с моечной техническая ванной, стеллаж кухонных ножей, передвижной, моечная ванна острых, травмоопасных документация, частей двухсекционная. используемая при технологического приготовлении Инвентарь, инструменты, оборудования; холодных и горячих кухонная посуда: соблюдать сладких блюд, функциональные условия хранения десертов, напитков; емкости ИЗ нержавеющей кухонной посуды, возможные стали для хранения последствия нарушения инвентаря, транспортировки, набор санитарии и гигиены; инструментов разделочных досок требования к личной (деревянных с маркеровкой гигиене персонала при или из пластика с цветовой подготовке маркеровкой ДЛЯ каждой производственного группы продуктов), инвентаря и подставка для кухонной посуды; правила разделочных досок, мерный безопасного хранения стакан, венчик, миски чистящих, (нержавеющая сталь), моюших кондитерские формы дезинфицирующих различных форм и размера средств, сито, шенуа, кисть предназначенных

	T	1	1
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков подготовка использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортировани ю готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
	хранение в		
	регламентами,		
	_		
	стандартами чистоты;		
	своевременно		
	оформлять заявку на		
	склад		

Спецификация 4.2

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Действия Умения Знания Ресурсы

подготовка основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; 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, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф

холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной

заморозки, льдогениратор, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для

цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.
Тепловое оборудование:

Плиты электрические или с

индукционном нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пишевых продуктов: овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),

Приготовление холодных сладких блюд, десертов

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать,

методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, 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, температура подачи

измельчать, протирать холодных сладких блюд, подставка для разделочных вручную и десертов; досок, мерный стакан, механическим способом органолептические венчик, миски способы определения (нержавеющая сталь), фрукты, ягоды; готовности; нормы, кондитерские формы варить фрукты в различных форм и размера сахарном сиропе, воде, правила взаимозаменяемости сито, шенуа, кисть вине: силиконовая, лопатки продуктов; запекать фрукты; - взбивать (металические,... силиконовые), пинцет, яичные белки, яичные шипшы желтки, сливки; кулинарные, набор ножей подготавливать «поварская тройка». желатин, агар-агар; мусат для заточки готовить ножей, корзины для фруктовые, ягодные, органических и молочные желе, муссы, неорганических отходов кремы, фруктовые, сотейники ягодные 0.8л, 0.6л, 0.2л. самбуки; сковороды смешивать и диаметром 24см. расходные взбивать готовые материалы: стрейч пленка сухие смеси промышленного пищевых продуктов пакеты производства; для вакуумного аппарата, использовать и контейнеры одноразовые для выпекать различные пищевых продуктов, виды готового теста; перчатки силиконовые определять степень посуда для готовности отдельных полуфабрикатов, презентации: тарелки плоские холодных сладких диаметром 24см, 32см, блюда блюд, десертов; прямоугольные. доводить до вкуса; Зона оплаты готовой выбирать продукции: Программное оборудование. обеспечение RKeeper, производственный кассовый аппарат, терминал инвентарь, посуду, безналичной оплаты инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение, Проверять качество техника готовых порционирования, отпуск холодных сладких блюд, десертов варианты оформления холодных отпуском, холодных сладких блюд, перед сладких упаковкой на вынос; десертов разнообразного блюд, порционировать, ассортимента лля десертов сервировать подачи; виды, назначение оформлять холодные посуды ДЛЯ подачи. сладкие блюда, десерты термосов, контейнеров для подачи с учетом для отпуска на вынос рационального холодных сладких блюд, использования десертов разнообразного ресурсов, соблюдения ассортимента, в том

требований безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать И замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд. десертов C учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты ДЛЯ них c учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

числе региональных; сервировки методы подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос; взаимо - действие с потребителя ми при отпуске

продукции с

прилавка/раз

дачи

ведение

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент цены И холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация 4.3

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона горячегоцеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), к, соковыжималка, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, фритюрница, блинница электрическая, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

приготовление горячих сладких блюд, десертов

- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; -варить фрукты в сахарном сиропе, воде, -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; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, 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, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.
Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных лосок (деревянных маркеровкой или ИЗ пластика пветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка ДЛЯ разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая кондитерские сталь), формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и

Проверять качество Хранение, отпуск техника неорганических отходов готовых горячих порционирования, Набор кастрюль 2л, 1.5л, горячих сладких сладких блюд, десертов оформления варианты 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, блюд, десертов перед отпуском, хгорячих сладких блюд, 0.2π ; упаковкой на вынос; десертов разнообразного Набор сковород порционировать, ассортимента диаметром сервировать подачи; виды, назначение 24см; расходные оформлять горячие посуды ДЛЯ подачи, материалы: стрейч пленка сладкие блюда, десерты контейнеров термосов, для для подачи с учетом для отпуска на вынос пищевых продуктов рационального хгорячих сладких блюд, пакеты для использования ресурсов, десертов разнообразного вакуумного аппарата, соблюдения требований ассортимента, В контейнеры одноразовые по безопасности готовой числе региональных; продукции; соблюдать для пищевых продуктов, методы сервировки выход при перчатки силиконовые подачи, температура порционировании; посуда для подачи горячих сладких выдерживать блюд, десертов температуру подачи презентации: тарелки разнообразного горячих сладких блюд, плоские диаметром 24см, ассортимента; требования десертов; 32см, блюда к безопасности хранения охлаждать прямоугольные. замораживать готовых горячих сладких полуфабрикаты для блюд, десертов Зона оплаты готовой горячих сладких блюд, разнообразного продукции: десертов учетом ассортимента; правила требований маркирования Программное обеспечение безопасности пищевых упакованных горячих RKeeper, кассовый аппарат, продуктов; хранить сладких блюд, десертов терминал безналичной свежеприготовленные разнообразного оплаты горячие сладкие блюда, ассортимента, правила десерты, полуфабрикаты заполнения этикеток для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, ассортимент и цены на ведение горячие сладкие блюда, расчетов вести учет реализованных горячих десерты разнообразного потребителями ассортимента на день сладких блюд, десертов при отпуске принятия платежей; разнообразного продукции на правила торговли; виды ассортимента; вынос; оплаты по платежам; пользоваться взаимодейств виды и характеристика контрольнокассовыми ие c контрольно-кассовых машинами при потребителями машин; виды и правила оформлении платежей; при отпуске осуществления кассовых принимать оплату продукции с операций; правила и наличными деньгами; прилавка/раздачи порядок расчета принимать и оформлять; потребителей при оплате безналичные платежи; наличными деньгами, составлять отчет по при безналичной форме платежам: оплаты; поддерживать правила поведения, визуальный контакт с степень потребителем; владеть ответственности за

профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать	правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на	
им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

Спецификация 4.4

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, кофемолка, блендер барный, для молочных коктейлей, Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
приготовлен ие холодных напитков	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания,	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания,	

кулинарных свойств вида основного сырья, нитраттестер, его кулинарных свойств; основного продукта; машина для вакуумной виды, назначение и отжимать сок упаковки, термоупаковщик правила безопасной из фруктов, овощей, Оборудование для мытья эксплуатации ягод: посуды: машина оборудования, смешивать посудомоечная. инвентаря различные соки с Вспомогательное инструментов; другими ингредиентам; оборудование: стол ассортимент, - проваривать, производственный с моечной рецептуры, настаивать плоды, ванной, стеллаж требования к качеству, свежие и сушеные, температура подачи передвижной, моечная ванна процеживать, смешивать настой с холодных напитков; двухсекционная. органолептические другими Инвентарь, инструменты, способы определения ингредиентами; кухонная посуда: готовности; нормы, готовить морс, функциональные правила компоты, хлодные для хранения и емкости взаимозаменяемости фруктовые напитки; транспортировки, набор продуктов готовить квас из разделочных досок ржаного хлеба и (деревянных c маркеровкой готовых из пластика с цветовой или полуфабрикатов маркеровкой ДЛЯ каждой промышленного группы продуктов), подставка производства; готовить лимонады; разделочных досок, мерный готовить стакан, венчик, миски холодные алкогольные (нержавеющая напитки; - готовить горячие напитки (чай, сталь), сито, шенуа, набор кофе) для подачи в ножей «поварская холодном виде; тройка». мусат для подготавливать пряности заточки ножей, корзины для для напитков; определять органических и неорганических степень готовности отходов напитков; доводить их до вкуса; выбирать Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, оборудование, 1.5л, производственный 1.2л, 1л расходные инвентарь, посуду, материалы: стрейч пленка инструменты в для пищевых продуктов соответствии со способом приготовления, пакеты для безопасно его вакуумного аппарата, использовать; соблюдать контейнеры одноразовые для санитарные правила и пищевых продуктов, перчатки нормы в процессе силиконовые посуда для приготовления презентации: Хранение, Проверять качество техника чайные, кофейные чешки, отпуск готовых холодных порционирования, бокалы. напитков холодных перед варианты отпуском, упаковкой на напитков оформления вынос; порционировать, холодных напитков сервировать и оформлять разнообразного холодные напитки для ассортимента лля подачи с учетом подачи; рационального

использования ресурсов, виды, назначение посуды Зона оплаты готовой соблюдения требований по для подачи, термосов, продукции: безопасности готовой продукции; контейнеров для отпуска Программное соблюдать выход при на вынос холодных обеспечение RKeeper, порционировании; выдерживать напитков разнообразного кассовый аппарат, температуру подачи холодных ассортимента, в том числе терминал безналичной напитков; хранить региональных; методы оплаты сервировки и подачи, свежеприготовленные холодные температура подачи напиткие учетом требований по холодных напитков безопасности готовой продукции; разнообразного выбирать контейнеры, эстетично ассортимента; требования упаковывать на вынос, для к безопасности хранения транспортирования готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ведение рассчитывать стоимость, вести ассортимент и цены на учет реализованных холодных расчетов с холодные напитки потребителя напитков разнообразного разнообразного ми при ассортимента; пользоваться ассортимента на день отпуске контрольнокассовыми принятия платежей; машинами при оформлении продукции правила торговли; на вынос; платежей; принимать оплату виды оплаты по взаимоналичными деньгами; платежам; лействие принимать и оформлять; виды и характеристика безналичные платежи; контрольно-кассовых потребител составлять отчет по платежам; машин; виды и ями при поддерживать визуальный правила отпуске контакт с потребителем осуществления продукции владеть профессиональной кассовых операций; терминологией; правила и порядок прилавка/ консультировать потребителей, расчета потребителей раздачи оказывать им помощь в выборе при оплате наличными холодных напитков; деньгами, при безналичной форме разрешать проблемы в рамках своей компетенции; оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация 4.5

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента Действия Умения Знания Ресурсы подбирать в правила выбора основных подготовка Весоизмерительное основных соответствии с продуктов и дополнительных оборудование: весы ингредиентов с учетом их настольные электронные. продуктов и технологическими дополнитетребованиями, оценка сочетаемости, Холодильное оборудование: льных качества и взаимозаменяемости; шкаф безопасности основных холодильный, шкаф ингредиенкритерии оценки качества TOB продуктов и основных продуктов и морозильный, Механическое дополнительных дополнительных оборудование:блендер ингредиентов; ингредиентов для горячих организовывать их напитков разнообразного (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой хранение в процессе ассортимента; виды, приготовления горячих характеристика для взбивания), напитков с региональных видов сырья, соковыжималка, соблюдением продуктов; нормы соковыжималка для требований по взаимозаменяемости цитрусовых, Тепловое оборудование: безопасности сырья и продуктов; продукции, товарного Плиты электрические или с соседства; выбирать, индукционном нагревом, подготавливать микроволновая печь, ароматические кофеварка, кофемашина, кофемолка, аппарат для вещества; горячего титан, гейзерная взвешивать, измерять продукты, входящие в кофеварка, аппарат для состав горячих напитков приготовления кофе на в соответствии с песке, ростер. Оборудованиедля рецептурой; осуществлять упаковки,оценки качества взаимозаменяемость ибезопасностипищевыхп продуктов в родуктов: соответствии с нормами нитраттестер, закладки. машина для вакуумной особенностями заказа. шоколада ,упаковки, термоупаковщик сезонностью; Оборудование для мытья использовать региональные продукты посуды: машина для приготовления посудомоечная. горячих напитков Вспомогательное разнообразного оборудование: ассортимента стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, приготовление выбирать, применять метолы инструменты, кухонная горячих комбинировать различные приготовления посуда: напитков способы приготовления горячих горячих напитков, функциональные напитков с учетом типа питания, правила их выбора с емкости для вида основного сырья, его учетом типа питания, хранения кулинарных свойств; кулинарных свойств транспортировки, основного продукта; заваривать чай; - варить набор виды, назначение и кофе в разделочных досок правила безопасной наплитной посуде и с помощью (деревянных кофемашины; эксплуатации маркеровкой или из пластика с цветовой оборудования, готовить кофе на песке; маркеровкой для инвентаря обжаривать зерна кофе; каждой группы инструментов; варить какао, горячий продуктов), подставка ассортимент, шоколад; для рецептуры, готовить горячие разделочных досок, требования к алкогольные напитки; мерный стакан, качеству, температура подготавливать пряности для миски подачи горячих напитков; определять степень (нержавеющая напитков; готовности напитков; доводить их сталь), набор до вкуса; выбирать оборудование, органолептические ножей производственный инвентарь, «поварская способы определения посуду, инструменты в тройка». мусат готовности; нормы, соответствии со способом ДЛЯ правила приготовления, безопасно его заточки ножей, взаимозаменяемости использовать; соблюдать корзины для продуктов санитарные правила и нормы в органических и процессе приготовления неорганических отходов Проверять качество готовых Хранение. техника Набор кастрюль горячих напитков перед порционирования, отпуск горячих 5л, 3л, 2л, 1.5л, варианты оформления отпуском, упаковкой на вынос; напитков 1.2л, 1л расходные горячих напитков порционировать, сервировать и материалы: разнообразного горячие напиткидля подачи с стрейч пленка ассортимента для учетом рационального для пищевых подачи; виды, назначение использования ресурсов, продуктов пакеты посуды ДЛЯ подачи. соблюдения требований по термосов, контейнеров безопасности готовой вакуумного аппарата, для отпуска на вынос продукции; соблюдать выход контейнеры горячих напитков при порционировании; одноразовые для разнообразного выдерживать температуру пищевых продуктов, ассортимента, подачи горячих напитков; перчатки силиконовые числе региональных; выбирать контейнеры, эстетично посуда для методы сервировки упаковывать на вынос, для презентации: подачи, температура транспортирования заварные чайники, подачи горячих напитков чайные, кофейные разнообразного чешки, бокалы. ассортимента требования Зона оплаты готовой к безопасности хранения продукции: готовых горячих Программное напитков разнообразного обеспечение RKeeper, ассортимента; правила кассовый аппарат, маркирования терминал безналичной упакованных горячих оплаты напитков разнообразного ассортимента, правила

заполнения этикеток;

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать	ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с	
	потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать	степень ответственности за правильность расчетов	

ПМ 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» Спецификация 5.1

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты И нормативнотехническ ую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь В соответствии co стандартами чистоты; соблюдать правила кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды. инвентаря. инструментов выбирать

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственног о инвентаря, инструментов, весоизмерительн ых приборов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование

ними; организация работ в кондитерском пехе: последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) инормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды,назначение упаковочных материалов, способы

хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных

поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой Вспомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, миксер, скребок металлический. Отделение для расстойки Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста.

Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестоделитель или тестоделительокруглитель, тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование упаковки, хранения, подготовки К транспортировани Ю готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

тестозакаточная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница,плита электрическая. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов

полуфабрикатов

Упаковка складирование пищевых продуктов, других

расходных материалов, используемых изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевыхпродуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов: осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад и

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж

передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, 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,

подносы, дуршлаг. Подложки для тортов (деревянные) кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож,инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробкиконтейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси и др.

Спецификация 5.2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
подготовка	подбирать в соответствии с	ассортимент,	Отделение для хранения	
основных	технологическими	товароведная	суточного запаса сырья и	
продуктов и	требованиями, оценка	характеристика,	подготовки к	
дополнительных	качества и безопасности	правила выбора	использованию	
ингредиентов	основных продуктов и	основных продуктов	Весоизмерительное	
	дополнительных	и дополнительных	оборудование: весы	
	ингредиентов;	ингредиентов с	настольные электронные,	
	организовывать их	учетом их	весы напольные.	
	хранение в процессе	сочетаемости,	Холодильное	
	приготовления отлелочных	взаимозаменяемости;	оборудование:	
	полуфабрикатов с	критерии оценки	шкаф холодильный, шкаф	
	соблюдением требований	качества основных	морозильный Оборудование	
	по безопасности	продуктов и	для упаковки, оценки качества	
	продукции, товарного	дополнительных	и безопасности пищевых	
	соседства; выбирать,	ингредиентов для	продуктов: овоскоп,	
	подготавливать	отделочных	нитраттестер, машина для	
	ароматические, красящие	полуфабрикатов;	вакуумной упаковки,	
	вещества с учетом	виды,	Вспомогательное	
	санитарных требований к	характеристика,	оборудование: стеллаж	
	использованию пищевых	назначение, правила	стационарный, стеллаж	
	добавок; взвешивать,	подготовки	передвижной,	
	измерять продукты,	отделочных	поддоны, полки,	
	входящие в состав	полуфабрикатов	производственный	
	отделочных	промышленного	стол,	
	полуфабрикатов в	производства;	моечная ванна двух	
	соответствии с рецептурой;	характеристика	или	
	осуществлять	региональных видов	четырехсекционная.	
	взаимозаменяемость	сырья, продуктов;	Инвентарь,	
	продуктов в соответствии с	нормы	инструменты,	
	нормами закладки,	взаимозаменяемости	кухонная посуда:	
	особенностями заказа,	сырья и продуктов	мерный инвентарь,	
	сезонностью; использовать	1 1 1	функциональные	
	региональные продукты		емкости из	
	для приготовления		нержавеющей	
	отделочных		стали, набор	
	полуфабрикатов; хранить,		разделочных досок	
	подготавливать отделочные		(деревянных или из	
	полуфабрикаты		пластика с	
	промышленного		маркировкой «КЦ»,	
	производства: желе, гели,		нож, венчик, сито,	
	глазури, посыпки,		совки для сыпучих	
	фруктовые смеси,		продуктов, корзина для	
	термостабильные начинки		мусора.	
	и пр.			
	_ ^			

приготовление отделочных полуфабрикатов

выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: -готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленногопроизводства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; -варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; -готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду,глазури; -готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование,

методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с **учетом** типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический

Хранение отделочных полуфабрикатов

проверять качество отлепочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

производственный инвентарь,

посуду, инструменты в

приготовления

соответствии со способом

Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток Отделение для охлаждения и отделки изделий <u>Холодильное</u> <u>оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.

Спецификация 5.3

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
подготовка основных продуктов и дополнитель ных ингредиенто в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные весы электронные, Холодильное оборудование шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, Вспомогательноео борудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. напольные. Тестомесильное отделение Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Тепловое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи(котлов) Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для расстойки Тепловоеоборудование: шкаф для	
Приготов- ление хлебобулоч- ных изделий и хлеба разнообраз- ного ассорти- мента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья,	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной	расстойки теста. Вспомогательноеоборудование: табурет низкий для дежи (котлов. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестоделитель или тестоделительокруглитель, тестораскаточная машина,	

его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий дрожжевого слоеного теста вручную И 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

эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

тестозакаточная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы, силиконовые перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов. кисти силиконовые. коврики, противни.

Отделение для выпекания

Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь "инструменты, кухонная посуда:прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы:бумага для выпечки.

Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование:

плита электрическая

Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный столс охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический..

Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочн ых изделий и хлеба разнообразно го ассортимент Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для

<u>Отделение для охлаждения и</u> отделки изделий Весо-

измерительное оборудование: весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. 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 транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба

подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

ведение расчетов потребителя МИ при отпуске проду кции на вынос: взаимодейст ие потребителя при ΜИ отпуске продукции с прилавка/раз дачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовым и машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей. оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на хлебобулочные изделия хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами. при безналичной форме оплаты: правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный столс мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.

Вспомогательное оборудование:

Спецификация 5.4

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; 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 мучных кондитерских изделий	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательноеоборудование:	
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила	стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.	

продукты;
- готовить
различные виды теста:
пресное сдобное,
песочное, бисквитное,
пресное слоеное,
заварное, воздушное,
пряничное вручную и
с использованием
технологического
оборудования; подготавливать
начинки, отделочные
полуфабрикаты; -

формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских

проводить

изделий;

- проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий: органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников. сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерс-кие листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада, мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение дляприготовления различных видов полуфабрикатов. Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол сяшиками, производственныйстол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций,

красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребокпластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора

Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой вынос; порционировать (комплектовать) рационального учетом использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой выбирать продукции; контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

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

Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробкиконтейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, мед, масло сливочное, маргарин, масло растительное, разрыхлители, пряности и др.

ведение
расчетов с
потребителями
при отпуске
продукции на
вынос;
взаимодейств
ие с
потребителями
при отпуске
продукции с
прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;

ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень

Спецификация 5.5

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительны х ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяем ости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительны х ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяем ости сырья и продуктов;	Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холоди-льный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопаснос-ти пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, Вспомогательноеоборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функцио-нальные емкости из нержа-веющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для мусора Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивал-кой, миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: короные весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестоотсадочная машина.

приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды

готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную И использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов ИЗ бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления пресное

методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Вспомогательноеоборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол шкафчиками для инструментов выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки), сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы. противни высокими бортами, кондитерские листы, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, нож, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков. ножницы. конди-терские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или парокон-вектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки. прихватки. перчатки термостойкие, гастроемкости ипи контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага Отделение ппя выпечки. лля приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажпередвижной, производственный стол с ящиками, производст-венный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов карамели, ДЛЯ мастики. шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), Инвентарь, моечная ванна инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический

Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 транспортирования пирожных и тортов

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 упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

ведение
расчетов с
потребителями
при отпуске
продукции на
вынос;
взаимодейств
ие с
потребителями
при отпуске
продукции с
прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультровать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристикаконтрольнокассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье:

по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.

3.2. Спецификация общих компетенций

Спецификация общих компетенций

Шифр	Наименование	Дискрипторы		
комп.	компетенций	(показатели	Умения	Знания
11000000	компетенции	сформированности)	у мении	Эпапия
		сформированности)		
ОК	Выбирать способы	Распознавание	Распознавать	Актуальный
01	решения задач	сложных проблемные	задачу и/или	профессиональ
	профессиональной	ситуации в различных	проблему в	ный и
	деятельности,	контекстах.	профессионально	социальный
	применительно к	Проведение анализа	м и/или	контекст, в
	различным контекстам.	сложных ситуаций при	социальном	котором
		решении задач	контексте;	приходится
		профессиональной	Анализировать	работать и жить;
		деятельности	задачу и/или	Основные
		Определение этапов	проблему и	источники
		решения задачи.	выделять её	информации и
		Определение	составные части;	ресурсы для
		потребности в	Правильно	решения задач и
		информации	выявлять и	проблем в
		Осуществление	эффективно	профессиональ
		эффективного поиска.	искать	ном и/или
		Выделение всех	информацию	социальном
		возможных	необходимую для	контексте.
		источников нужных	решения задачи	Алгоритмы
		ресурсов, в том числе	и/или проблемы;	выполнения
		неочевидных.	Составить план	работ в
		Разработка детального	действия,	профессиональ
		плана действий	Определить	ной и смежных
		Оценка рисков на	необходимые	областях;
		каждом шагу	ресурсы; Владеть	Методы работы
		Оценивает плюсы и	актуальными	В
		минусы полученного	методами работы	профессиональ
		результата, своего	В	ной и смежных
		плана и его	профессионально й	сферах.
		реализации,	и смежных сферах;	Структура плана
		предлагает критерии	Реализовать	для решения
		оценки и	составленный план;	задач
		рекомендации по	Оценивать	Порядок оценки
		улучшению плана.	результат и	результатов
			последствия своих	решения задач
			действий	профессиональ
			(самостоятельно	ной
			или с помощью	деятельности
			наставника).,	

ОК 2	Осуществлять поиск,	Планирование	Определять задачи	Номенклатура
	анализ и	информационного	поиска информации	информационных
	интерпретацию	поиска из широкого	Определять	источников
	информации,	набора источников,	необходимые	применяемых в
	необходимой для	необходимого для	источники	профессиональной
	выполнения задач	выполнения	информации	деятельности
	профессиональной	профессиональных	Планировать	Приемы структурирова
	деятельности.	задач	процесс поиска	ния информации
		Проведение анализа	Структурировать	Формат оформления
		полученной	получаемую	результатов поиска
		информации,	информацию	информации
		выделяет в	Выделять наиболее	
		ней главные	значимое в перечне	
		аспекты.	информации	
		Структурировать	Оценивать	
		отобранную	практическую	
		информацию в	значимость	
		соответствии с	результатов поиска	
		параметрами поиска;	Оформлять	
		Интерпретация	результаты поиска	
		полученной		
		информации в		
		контексте		
		профессиональной		
		деятельности		
ОК 3	Планировать и	Использование	Определять	Содержание
	10 CO TITLE OF TRAFF			
1	реализовывать	актуальной	актуальность	актуальной
	собственное	нормативноправовой	нормативноправовой	нормативноправовой
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по	нормативноправовой документации в	нормативноправовой документации
	собственное	нормативноправовой документацию по профессии	нормативноправовой документации в профессионально й	нормативноправовой документации Современная научная и
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности)	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и
	собственное профессиональное и	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и
OK A	собственное профессиональное и личностное развитие.	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 4	собственное профессиональное и личностное развитие. Работать в коллективе	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Участие в деловом	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития Организовывать	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 4	Работать в коллективе и команде,	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Участие в деловом общении для	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития Организовывать работу коллектива и	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива
OK 4	гобственное профессиональное и личностное развитие. Работать в коллективе и команде, эффективно	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Участие в деловом общении для эффективного	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности
OK 4	собственное профессиональное и личностное развитие. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Участие в деловом общении для эффективного решения деловых	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности Основы проектной
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь с коллегами,	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь с коллегами, руководством,	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности Основы проектной
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь с коллегами,	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности Основы проектной
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование	нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь с коллегами, руководством,	нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности Основы проектной

OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 6	Проявлять гражданскопатриотич ескую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессионально й деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданскопатриотиче ско й позиции Общечеловече ские ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональ ной деятельности
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени ю, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессионально й деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованн ые в профессиональ ной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурнооздоро вительную деятельность для укрепления здоровья,достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессионально й деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурн ом, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональ ной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии(специально сти) Средства профилактики перенапряжения

<i>OK</i> 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизац ии Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные етемы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятель-ности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональны е темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум,относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
OK 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессионально й деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнеспланов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы
3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям
ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

	Г	•	Г	эв для олюд, кулинарных изделии разноооразног	o decop ilinicii a
Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 1.11.2.	МДК 01.01.	108	Подготовка	Оценивать наличие, определять объем	Ассортимент, требования к
OK 01-07,	Процессы		использованию	заказываемых продуктов в соответствии с	качеству, условия и сроки хранения
09,10	приготовления,		сырья	потребностями, условиями хранения.	традиционных видов овощей,
	подготовки к		(традиционных	Своевременно оформлять заявку на склад для	грибов, рыбы, нерыбного водного
	реализации		видов овощей,	получения сырья, материалов в письменном	сырья, мяса, домашней птицы,
	кулинарных		грибов,	виде или с использованием электронного	дичи.
	полуфабрикатов		рыбы,	документооборота.	Правила оформления заявок на
			нерыбного	Сверять соответствие получаемых	склад.
			водного	продуктов заказу и накладным. Проверять	Виды, назначение и правила
			сырья,	органолептическим способом качество,	эксплуатации приборов для
			мяса, домашней	безопасность сырья, продуктов, материалов.	экспресс оценки качества и
			птицы, дичи),	Обеспечивать хранение сырья и пищевых	безопасности пищевого сырья,
			продуктов и	продуктов в соответствии с инструкциями и	продуктов и материалов.
			других расходных	регламентами, стандартами чистоты,	Правила обращения с тарой
			материалов	соблюдением товарного соседства.	поставщика.
				Подготавливать в соответствии с	Ответственность за сохранность
				инструкциями, пользоваться	материальных ценностей.
				весоизмерительным оборудованием при	Правила поверки
				взвешивании продуктов.	весоизмерительного оборудования.
				Осуществлять выбор сырья, продуктов,	Правила приема прдуктов по
				материалов в соответствии с	количеству и качеству.
				технологическими требованиями.	Правила снятия остатков на
				Обеспечивать расход пищевого сырья,	рабочем месте.
				продуктов, расходных материалов в	Правила проведения
				соответствии с нормативами.	контрольного взвешивания
				Использовать нитрат-тестер для оценки	продуктов
				безопасности сырья	

ПК 1.11.2.	Обработка	Распознавать недоброкачественные	Методы обработки
OK 01-07,	различными	продукты.	традиционных видов овощей,
09,10	методами,	Владеть приемами мытья и	грибов, рыбы, нерыбного водного
0,710	подготовка к	бланширования различных видов пищевого	сырья, мяса, мясных продуктов,
	использованию	сырья.	домашней птицы, дичи.
	традиционных видов	Рационально использовать сырье,	Способы сокращения потерь
	овощей, грибов,	продукты при их обработке, подготовке.	при обработке, хранении пищевого
	рыбы, нерыбного	Выбирать, применять, комбинировать	сырья, продуктов.
	водного сырья, мяса,	различные методы обработки пищевого	Способы удаления излишней
	мясных продуктов,	сырья с учетом его вида, кулинарного	<u>-</u>
	домашней птицы,	назначения, минимизации отходов при	овощей.
	дичи	обработке.	Способы предотвращения
		Выбирать, применять различные	потемнения отдельных видов
		методы дефростации замороженного сырья,	овощей и грибов в процессе
		вымачивания соленых продуктов.	обработки и хранения.
		Обрабатывать овощи вручную и с	Санитарно-гигиенические
		использованием технологического	требования к ведению процессов
		оборудования.	обработки, подготовки пищевого
		Удалять излюшнюю горечь из	сырья, продуктов.
		отдельных видов овощей, предотвращать	Формы, техника нарезки,
		потемнение некоторых видов	формования традиционных видов
		обработанных овощей и грибов.	овощей, грибов.
		Соблюдать стандарты чистоты на	
		рабочем месте.	
		Выбирать, безопасно, в соответствии с	
		инструкциями и регламентами	
		эксплуатировать технологическое	
		оборудование, инструменты, инвентарь в	
		процессе обработки сырья	

		T	
ПК 1.11.2. ОК 01-07, 09,10	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованног о сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Различать пищевые и непищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки	числе система анализа, оценки и
,		I	
	* '	* *	* * * *
	продуктов	Выбирать, рационально использовать	эксплуатации оборудования,
		материалы, посуду для упаковки, хранения	посуды, используемых для
	***	<u> </u>	упаковки, хранения пищевых
	•		* *
		неиспользованных пищевых продуктов.	Требования охраны труда,
		Выбирать, применять различные	пожарной, электробезопасности в
	рыбы, нерыбного	способы хранения обработанных овощей,	организации питания. виды,
	водного сырья, мяса,	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	назначение, правила
	домашней птицы,	мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.	безопасной эксплуатации
	дичи	Соблюдать условия и сроки хранения	технологического оборудования,
		обработанного сырья, неиспользованного	производственного инвентаря,
		сырья и продуктов. Соблюдать товарное	инструментов, весоизмерительных
		соседство пищевых продуктов при	приборов, посуды и правила ухода
		складировании.	за ними.
		Безопасно использовать оборудование	Регламенты, стандарты, в том
		для упаковки	числе система анализа, оценки и
			управления опасными факторами
			(система НАССР) и нормативно-
			техническая документация,
			используемая при обработке,
			подготовке сырья, приготовлении,
			подготовке к реализации
			полуфабрикатов
			J T P

<i>ПК 1.1., 1.3,1.4.</i> Приготовление Соблю	
	еняемости основного сырья и пожарной безопасности и
	пьных ингредиентов. производственной санитарии в
	рать, применять, комбинировать организации питания.
нерыбного водного различные	способы приготовления Виды, назначение, правила
сырья, мяса, птицы, полуфабри	катов с учетом рационального безопасной эксплуатации
дичи использова	ния ресурсов, обеспечения технологического оборудования,
разнообразного безопаснос	ти готовой продукции. производственного инвентаря,
ассортимента, в том В.	падеть техникой работы с ножом: инструментов, весоизмерительных
числе региональных нарезать,	измельчать обработанное сырье, приборов, посуды и правила ухода
продукты.	Править кухонные ножи. за ними.
Нарезать,	измельчать рыбу, мясо, птицу Ассортимент, рецептуры,
вручную из	пи механическим способом. требования к качеству, условия и
Порци	юнировать, формовать, сроки хранения полуфабрикатов
панировать	
полуфабри	каты из рыбы, нерыбного рыбы и нерыбного водного сырья,
	ырья, мяса, мясных продуктов, мяса, птицы, дичи разнообразного
	птицы, дичи. ассортимента, в том числе
Выбир	рать, подготавливать пряности и региональных.
приправы,	хранить пряности и приправы в Методы приготовления
измельчени	
Собли	
	жие требования к процессам сохранения пищевой ценности
приготовле	ения полуфабрикатов. продуктов при приготовлении
	акладку продуктов в соответствии полуфабрикатов.
с изменени	ем выхода полуфабрикатов. Правила, способы нарезки,
Осуще	ествлять взаимозаменяемость порционирования полуфабрикатов
	в процессе приготовления из рыбы, мяса, мясных продуктов,
полуфабри	катов с учетом принятых норм домашней птицы, дичи
взаимозаме	еняемости.
Выбир	рать в соответствии со способом
приготовле	
технологич	неское оборудование,
производст	венный инвентарь, инструменты,
посуду	

ПК 1.1., 1.3,1.4.		Порционирование	Проверять качество готовых	Ассортимент, назначение, правила
OK 01-07,		(комплектование),	полуфабрикатов перед упаковкой,	обращения с упаковочными
09,10		упаковка на	комплектованием.	материалами, посудой, контейнерами
	F	вынос, хранение	Выбирать материалы, посуду,	для хранения и транспортирования
	I	полуфабрикатов	контейнеры для упаковки.	готовых полуфабрикатов. Техника
			Эстетично упаковывать, комплектовать	порционирования (комплектования),
			полуфабрикаты в соответствии с их	упаковки и маркирования упакованных
			видом, способом и сроком реализации.	полуфабрикатов.
			Обеспечивать условия, сроки	Правила заполнения этикеток.
			хранения, товарное соседство	Правила складирования упакованных
			скомплектованных, упакованных	полуфабрикатов.
			полуфабрикатов.	Правила порционирования
			Соблюдать выход готовых полуфабрикатов	(комплектования) готовой кулинарной
			при порционировании (комплектовании).	продукции.
			Применять различные техники	Требования к условиям и срокам
			порционирования, комплектования с учетом	хранения упакованных полуфабрикатов
			ресурсосбережения	
		Ведение расчетов	Рассчитывать стоимость	Ассортимент и цены на полуфабрикаты
		с потребителями	полуфабрикатов. Вести учет реализованных	на день принятия платежей. Правила
ПК 1.1		при отпуске	полуфабрикатов.	торговли. Виды оплаты по платежам.
OK 01-02, 04-	I	продукции на	Пользоваться контрольнокассовыми	Виды и характеристика контрольно -
07,	I	вынос.	машинами при оформлении платежей.	кассовых машин, правила
09-11		Взаимодействие с	Принимать оплату наличными деньгами;	осуществления кассовых операций.
		потребителями	принимать и оформлять безналичные	Правила и порядок
		при отпуске	платежи.	расчета потребителей при оплате
	I	продукции с	Составлять отчет по платежам.	наличными деньгами, при безналичной
		прилавка/раздачи	Поддерживать визуальный контакт с	форме оплаты.
		прилавка разда т	потребителем.	Правила поведения, степень
			Владеть профессиональной	ответственности за правильность
			терминологией.	расчетов с потребителями.
			Консультировать потребителей,	Базовый словарный запас на
			оказывать им помощь в выборе.	иностранном языке. Правила,
			Разрешать проблемы в рамках своей	техника общения, ориентированная на
			компетенции	потребителя

ПК 1.11.4.	МДК 01.02.	70	Подготовка, уборка	Визуально проверять чистоту и	Требования охраны труда,
OK 01-02,	Организация	70	рабочего места	исправность производственного	пожарной безопасности и
04-07	приготовления,		повара при	инвентаря, кухонной посуды	производственной санитарии в
0.07	подготовки к		выполнении работ	перед использованием.	организации питания.
	реализации и		по обработке,	Выбирать, рационально размещать	Виды, назначение, правила
	хранения		нарезке, формовке	на рабочем месте оборудование, инвентарь,	безопасной эксплуатации
	кулинарных		традиционных	посуду, сырье, материалы в соответствии с	технологического оборудования,
	полуфабрикатов		видов овощей,	инструкциями и регламентами,	производственного инвентаря,
	полуфиорикатов		грибов, обработке	стандартами чистоты.	инструментов, весоизмерительных
			рыбы, нерыбного	Проводить текущую уборку	приборов, посуды и правила ухода
			водного сырья, мяса,	рабочего места повара в соответствии с	за ними. Последовательность
			мясных продуктов,	инструкциями и регламентами,	выполнения технологических
			домашней птицы,	стандартами чистоты.	операций, современные методы,
			дичи	Выбирать и применять моющие и	техника обработки, подготовки
				дезинфицирующие средства.	сырья и продуктов.
				Владеть техникой ухода за	Регламенты, стандарты, в том числе
				весоизмерительным оборудованием.	система анализа, оценки и
				Мыть вручную и в посудомоечной машине,	управления опасными факторами
				чистить и раскладывать на хранение	(система НАССР) и нормативно-
				кухонную посуду и производственный	техническая документация,
				инвентарь, инструменты в соответствии со	используемая при обработке,
				стандартами чистоты.	подготовке сырья, приготовлении,
				Проверять поддержание требуемого	подготовке к реализации
				температурного режима в холодильном	полуфабрикатов.
				оборудовании	Возможные последствия
				13	нарушения санитарии и
					гигиены. Требования к соблюдению
					личной гигиены персоналом при
					подготовке производственного
					инвентаря и кухонной посуды.
					Виды, назначение, правила
					применения и безопасного
					хранения чистящих, моющих и
					дезинфицирующих средств,

Полбор полготория	Principation of operation of the contraction of the	пранцорнонанных
* '	± .	-
		последующего использования.
		•
1.0		отходов.
производственног о	<u>-</u>	
инвентаря,	технологическое оборудование,	упаковочных материалов, способы
инструментов,	производственный инвентарь,	хранения сырья и продуктов.
весоизмерительны х	инструменты, весоизмерительные приборы	Виды, назначение правила
приборов	в соответствии с инструкциями и	эксплуатации оборудования для
	регламентами, стандартами чистоты.	вакуумной упаковки сырья и
	Соблюдать правила техники	готовых полуфабрикатов.
	безопасности, пожарной безопасности,	Виды, назначение
	охраны труда	технологического оборудования,
Подготовка	Выбирать, подготавливать материалы,	производственного инвентаря,
рабочего места для	посуду, оборудование для упаковки,	кухонной, столовой посуды,
порционирования	хранения обработанного сырья,	используемых для
		порционирования
		(комплектования), упаковки
•	•	готовых полуфабрикатов.
	interest of teresis erangapres interess	Способы и правила
полуфиорикитов		порционирования
		(комплектования), упаковки на
		вынос готовых полуфабрикатов.
		Способы правки кухонных ножей
	инструментов, весоизмерительны х приборов	к работе, проверка технологического оборудования, производственног о инвентаря, инструменты инструментов, весоизмерительны х приборов в соответствии с инструменты, весоизмерительных приборов в соответствии с инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты

ВД 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8	МДК 02.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	208	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента закусок	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закуок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд,

Рационально использовать продукты, кулинарных изделий, закусок полуфабрикаты. разнообразного ассортимента, в Соблюдать температурный и временной режим том числе региональных, процессов приготовления. вегетарианских, для диетического Изменять закладку продуктов в соответствии с питания. изменением выхода блюд, кулинарных изделий, Температурный режим и правила приготовления горячих закусок. Определять степень готовности блюд, блюд, кулинарных изделий, кулинарных изделий, закусок. закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски Виды, назначение и правила до вкуса, до определенной консистенции. безопасной эксплуатации Владеть техниками, приемами приготовления технологического оборудования, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. производственного инвентаря, Подбирать гарниры, соусы. инструментов, посуды, Соблюдать санитарногигиенические требования используемых при приготовлении в процессе приготовления пищи. горячих блюд, кулинарных Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в изделий, закусок. процессе приготовления горячих блюд, Нормы взаимозаменяемости кулинарных изделий, закусок с учетом норм сырья и продуктов. взаимозаменяемости. Ассортимент, характеристика, Выбирать, подготавливать и использовать при кулинарное использование приготовлении горячих блюд, кулинарных пряностей, приправ, специй. изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производствен-ный инвентарь, инструменты, посуду

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток

	Ведение расчетов с	Рассчитывать стоимость горячих блюд,	Ассортимент и цены на
	потребителями при	кулинарных изделий, закусок.	горячие блюда, кулинарные
	отпуске продукции	Вести учет реализованных горячих	изделия, закуски на день принятия
	на	блюд, кулинарных изделий, закусок.	платежей.
	вынос,	Пользоваться контрольнокассовыми	Правила торговли.
	взаимодействие с	машинами при оформлении платежей.	Виды оплаты по платежам.
	потребителями	Принимать оплату наличными	Виды и характеристика
	при отпуске	деньгами; принимать и оформлять;	контрольно-кассовых машин.
	продукции с	безналичные платежи.	Виды и правила
	прилавка/раздачи	Составлять отчет по платежам.	осуществления кассовых операций.
		Поддерживать визуальный контакт с	Правила и порядок расчета
		потребителем.	потребителей при оплате
		Владеть профессиональной	наличными деньгами, при
		терминологией.	безналичной форме оплаты.
		Консультировать потребителей,	Правила поведения, степень
		оказывать им помощь в выборе горячих	ответственности за правильность
		блюд, кулинарных изделий, закусок.	расчетов с потребителями.
		Разрешать проблемы в рамках своей	Правила общения с
		компетенции	потребителями.
			Базовый словарный запас на
			иностранном языке.
			Техника общения,
			ориентированная на потребителя

ПК 2.12.8.	МДК 02.02.	72	Почтотория ибория	Development novivous reverse nonveyers vo	Trafaraviva
11K 2.12.0.	' '	12	Подготовка, уборка рабочего места	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и
	Организация		повара при	1.	пожарной безопасности и производственной санитарии в
	приготовления, подготовки к		выполнении работ	посуду, сырье, материалы в соответствии с	организации питания.
			*	инструкциями и регламентами, стандартами	*
	реализации и		по приготовлению	чистоты.	Виды, назначение, правила
	презентации		горячих блюд,	Проводить текущую уборку рабочего	безопасной эксплуатации
	горячих блюд,		кулинарных	места повара в соответствии с инструкциями	1
	кулинарных		изделий, закусок	и регламентами, стандартами чистоты.	производственного инвентаря,
	изделий, закусок			Применять регламенты, стандарты и	инструментов, весоизмерительных
				нормативно-техническую документацию,	приборов, посуды и правила ухода
				соблюдать санитарные требования.	за ними. Организация работ
				Выбирать и применять моющие и	по приготовлению горячих блюд,
				дезинфицирующие средства.	кулинарных изделий, закусок.
				Владеть техникой ухода за	
				весоизмерительным оборудованием.	технологических операций,
				Мыть вручную и в посудомоечной	современные методы
				машине, чистить и раскладывать на	приготовления горячих блюд,
				хранение кухонную посуду и	кулинарных изделий, закусок.
				производственный инвентарь в	Регламенты, стандарты, в том
				соответствии со стандартами чистоты.	числе система анализа, оценки и
				Соблюдать правила мытья кухонных	управления опасными факторами
				ножей, острых, травмоопасных частей	(система НАССР) и нормативно-
				технологического оборудования.	техническая документация,
				Соблюдать условия хранения кухонной	используемая при приготовлении
				посуды, инвентаря, инструментов	горячих блюд, кулинарных
					изделий, закусок.
			Подбор,	Выбирать оборудование,	Возможные последствия
			подготовка к	производственный инвентарь, инструменты,	нарушения санитарии и гигиены.
			работе, проверка	посуду в соответствии с видом работ в зоне	Требования к личной гигиене
			технологического	по приготовлению горячих блюд,	персонала.
			оборудования,	кулинарных изделий, закусок.	Правила безопасного
			производственного	Подготавливать к работе, проверять	хранения чистящих, моющих и
			инвентаря,	технологическое оборудование,	дезинфицирующих средств,
			инструментов,	производственный инвентарь, инструменты,	предназначенных для
			весоизмерительны х	весоизмерительные приборы в соответствии	последующего использования.

1	приборов	с инструкциями и регламентами,	Правила утилизации отходов.
	приооров	стандартами чистоты. Соблюдать правила	Виды, назначение
		техники безопасности, пожарной	упаковочных материалов, способы
		безопасности, охраны труда.	хранения пищевых продуктов.
	Подготовка	Выбирать, подготавливать материалы,	Виды, назначение
	рабочего места для	посуду, оборудование для упаковки,	оборудования, инвентаря
	порционирования	хранения готовых горячих блюд,	посуды, используемых для
	(комплектования),	кулинарных изделий, закусок.	порционирования
	упаковки на вынос	Рационально организовывать рабочее	(комплектования) готовых горячих
	готовых горячих	место с учетом стандартов чистоты.	блюд, кулинарных изделий,
	блюд, кулинарных		закусок.
	изделий, закусок		Способы и правила порциони-
			рования (комплектования),
			упаковки на вынос готовых
			горячих блюд, кулинарных
			изделий, закусок. Условия, сроки,
			способы хранения горячих блюд,
			кулинарных изделий, закусок

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	80	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.
				Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных холодных блюд, изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных кулинарных свойств используемых продуктов и изделий, полуфабрикатов, требований рецептуры, закусок разнообразного последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, ассортимента полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный

инвентарь, инструменты, посуду

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Хранение,	Проверять качество готовых холодных блюд,	Техника порционирования, варианты
отпуск	кулинарных изделий, закусок перед отпуском,	оформления холодных блюд,
холодных блюд,	упаковкой на вынос.	кулинарных изделий, закусок для
кулинарных	Поддерживать температуру подачи холодных	подачи.
изделий,	блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	Виды, назначение столовой посуды
закусок	Порционировать, сервировать и творчески	для отпуска с раздачи, прилавка,
	оформлять холодные блюда, кулинарные изделия	контейнеров для отпуска на вынос
	и закуски для подачи с учетом рационального	холодных блюд, кулинарных изделий,
	использования ресурсов, соблюдением требований	закусок разнообразного ассортимента,
	по безопасности готовой продукции.	в том числе региональных.
	Соблюдать выход холодных блюд,	Методы сервировки и подачи
	кулинарных изделий, закусок при их	холодных блюд, кулинарных изделий,
	порционировании (комплектовании).	закусок.
	Хранить свежеприготовленные, холодные	Температура подачи холодных блюд,
	блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом	кулинарных изделий, закусок
	требований по безопасности, соблюдением	разнообразного
	режимов хранения.	ассортимента, в том числе
	Выбирать контейнеры, упаковочные	региональных.
	материалы, эстетично упаковывать	Требования к безопасности хранения
	готовые холодные блюда, кулинарные	готовых холодных блюд, кулинарных
	изделия, закуски на вынос и для	изделий, закусок.
	транспортирования	Правила маркирования упакованных
		холодных блюд, кулинарных изделий,
		закусок, правила заполнения этикеток

	Т	ı			
			Ведение	Рассчитывать стоимость холодных блюд,	Ассортимент и цены на холодные
			расчетов с	кулинарных изделий, закусок.	блюда, кулинарные изделия, закуски
			потребителями	Вести учет реализованных холодных	на день принятия платежей. Правила
			при отпуске	блюд, кулинарных изделий, закусок.	торговли.
			продукции на	Пользоваться контрольнокассовыми машинами	Виды оплаты по платежам. Виды и
			вынос,	при оформлении платежей.	характеристика контрольно-кассовых
			взаимодействие	Принимать оплату наличными деньгами;	машин. Виды и правила
			c	принимать и оформлять; безналичные платежи.	осуществления кассовых операций.
			потребителями	Составлять отчет по платежам.	Правила и порядок расчета
			при отпуске	Поддерживать визуальный контакт с	потребителей при оплате наличными
			продукции с	потребителем.	деньгами, при безналичной форме
			прилавка/разда	Владеть профессиональной терминологией.	оплаты. Правила поведения,
			чи	Консультировать потребителей, оказывать им	степень ответственности за
				помощь в выборе холодных блюд, кулинарных	правильность расчетов с
				изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках	потребителями. Правила общения с
				своей компетенции	потребителями. Базовый словарный
					запас на иностранном языке. Техника
					общения, ориентированная напотребителя
ПК 3.13.6.	МДК 03.02.	242	Подготовка,	Выбирать, рационально размещать на рабочем	Требования охраны труда, пожарной
	Организация		уборка	месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,	безопасности и производственной
	приготовления,		рабочего места	материалы в соответствии с инструкциями и	санитарии в организации питания.
	подготовки к		повара при	регламентами, стандартами чистоты.	Виды, назначение, правила
	реализации и		выполнении	Проводить текущую уборку рабочего места	безопасной эксплуатации
	презентации		работ по	повара в соответствии с инструкциями и	технологического оборудования,
			приготовлению	регламентами, стандартами чистоты. Применять	производственного инвентаря
	холодных блюд,		холодных	регламенты, стандарты и нормативно-	инструментов, весоизмерительных
	кулинарных		блюд,	техническую документацию, соблюдать	приборов, посуды и правила ухода за
	изделий, закусок		кулинарных	санитарные требования.	ними.
			изделий,	Выбирать и применять моющие и	Организация работ по приготовлению
			закусок	дезинфицирующие средства.	холодных блюд, кулинарных
					изделий, закусок.

<u>, </u>			
		Владеть техникой ухода за	Последовательность выполнения
		весоизмерительным оборудованием.	технологических операций,
		Мыть вручную и в посудомоечной машине,	современные методы приготовления
		чистить и раскладывать на хранение кухонную	холодных блюд, кулинарных изделий,
		посуду и производственный инвентарь в	закусок.
		соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать	Регламенты, стандарты, в том числе
		правила мытья кухонных ножей, острых,	система анализа, оценки и
		травмоопасных частей технологического	управления опасными факторами
		оборудования.	(система НАССР) и нормативно-
		Соблюдать условия хранения кухонной	техническая документация,
		посуды, инвентаря, инструментов	используемая при приготовлении
	Подбор,	Выбирать оборудование, производственный	холодных блюд, кулинарных изделий,
	подготовка к	инвентарь, инструменты, посуду в соответ-ствии	закусок.
	работе,	с видом работ в зоне по приготовле-нию	Возможные последствия
	проверка	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	нарушения санитарии и гигиены.
	технологическо	Подготавливать к работе, прове-рять	Требования к личной гигиене
	го	технологическое оборудование, про-	персонала.
	оборудования,	изводственный инвентарь, инструменты,	Правила безопасного хранения
	производственн	весоизмерительные приборы в соответствии с	чистящих, моющих и дезинфици-
	ОГО	инструкциями и регламентами, стандартами	рующих средств, предназначенных
	инвентаря,	чистоты.	для последующего использования.
	инструментов,	Соблюдать правила техники безопасности,	Правила утилизации отходов.
	весоизмеритель	пожарной безопасности, охраны труда	1
	ных приборов	помарной освонасности, охраны груда	
	Подготовка	Выбирать, подготавливать материалы,	Виды, назначение упаковочных
	рабочего места	посуду, оборудование для упаковки, хранения	материалов, способы хранения
	для	готовых холодных блюд, кулинарных изделий,	пищевых продуктов.
	порционирован	закусок.	Виды, назначение
	ия	Рационально организовывать рабочее место с	
	(комплектован	учетом стандартов чистоты.	
	` .	учетом етапдартов чистоты.	
	ия), упаковки на вынос		порционирования (комплектования) готовых холодных
	готовых		блюд, кулинарных изделий, закусок.
			Способы и правила порционирования
	холодных		
	блюд,		(комплектования), упаковки на вынос

	кулинарных изделий,	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
	закусок	Условия, сроки, способы хранения
		холодных блюд, кулинарных изделий,
		закусок

ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5	04.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	132	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
				закладки, особенностями заказа сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад

	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подбирать гарниры, соусы.	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное положарния продуктов.
	Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость	использование, безопасность ароматических и красящих веществ.

1	-		1
		продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
	Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.	Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности

		Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования	хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток
III	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 4.1-4.5	МДК 04.02.	46	Подготовка, уборка	Выбирать, рационально размещать на	Требования охраны труда,
	Организация		рабочего места	рабочем месте оборудование, инвентарь,	пожарной безопасности и
	приготовления,		повара при	посуду, сырье, материалы в соответствии с	производственной санитарии в
	подготовки к		выполнении работ	инструкциями и регламентами, стандартами	организации питания.
	реализации		по приготовлению	чистоты.	Виды, назначение, правила
	холодных и		холодных и	Проводить текущую уборку рабочего	безопасной эксплуатации
	горячих сладких		горячих сладких	места повара в соответствии с инструкциями	технологического оборудования,
	блюд, десертов,		блюд, десертов,	и регламентами, стандартами чистоты.	производственного инвентаря,
	напитков		напитков	Применять регламенты, стандарты и	инструментов, весоизмерительных
				нормативно-техническую документацию,	приборов, посуды и правила ухода
				соблюдать санитарные требования.	за ними.
				Выбирать и применять моющие и	Организация работ по
				дезинфицирующие средства.	приготовлению холодных и
				Владеть техникой ухода за	горячих сладких блюд, десертов,
				весоизмерительным оборудованием.	напитков.
				Мыть вручную и в посудомоечной	Последовательность
				машине, чистить и раскладывать на	выполнения технологических
				хранение кухонную посуду и	операций, современные методы
				производственный инвентарь в	приготовления холодных и
				соответствии со стандартами чистоты.	горячих сладких блюд, десертов,
				Соблюдать правила мытья кухонных	напитков.
				ножей, острых, травмоопасных частей	Регламенты, стандарты, в том
				технологического оборудования.	числе система анализа, оценки и
				Соблюдать условия хранения кухонной	* *
				посуды, инвентаря,	(система НАССР) и нормативно-
				инструментов	техническая документация,
			Потбол тотого	Devision of animal and animal	используемая при
			Подбор, подготовк	Выбирать оборудование,	приготовлении холодных и горячих
			работе, проверка к	производственный инвентарь, инструменты,	сладких блюд,
				посуду в соответствии с	десертов, напитков.

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов	видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	(комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 5.15.5.	05.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	298	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочгных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад.

Приготовление Выбирать, применять, комбинировать Ассортимент, рецептуры, хлебобулочных, методы приготовления хлебобулочных пищевая ценность, требования к мучных кондитерских изделийс учетом типа качеству, методы приготовления мучных хлебобулочных, кондитерских питания, вида и кулинарных свойств мучных изделий используемых продуктов и кондитерских кондитерских изделий полуфабрикатов промышленного разнообразного разнообразного ассортимента, в ассортимента производства, требований рецептуры, том числе региональных, для последовательности приготовления, диетического питания. особенностей заказа. Температурный режим и Рационально использовать продукты, правила приготовления полуфабрикаты промышленного хлебобулочных мучных производства. Соблюдать температурный кондитерских изделий. и временной режим процессов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских инструментов, посуды, изделий. используемых при приготовлении Определять степень готовности хлебохлебобулочных, мучных булочных, мучных кондитерских изделий кондитерских изделий. при выпечке. Доводить отделочные Нормы взаимозаменяемости полуфабрикаты до вкуса, тесто до сырья и продуктов. определенной консистенции. Ассортимент, Владеть техниками, приемами замеса теста, характеристика, правила формования изделий, отделки, оформления применения, нормы закладки ароматических, красящих готовых изделий. Соблюдать санитарногигиенические веществ. требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлятьвзаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические,

	красящие вещества с учетом соответствия	
	их требованиям санитарных норм и	
	правил, взаимозаменяемости,	
	сочетаемости с основными продуктами.	
	Выбирать в соответствии со способом	
	приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование.	
	1.77	
	производственный инвентарь,	
***	инструменты, посуду	
Хранение, отпуск	Проверять качество готовых	Техника порционирования,
хлебобулочных,	хлебобулочных, мучных кондитерских	варианты оформления
мучных	изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	хлебобулочных, мучных
кондитерских	Порционировать, сервировать и	кондитерских изделий для подачи.
изделий	презентовать хлебобулочные, мучные	Виды, назначение столовой
	кондитерские изделия для отпуска с учетом	посуды для отпуска с раздачи,
	рационального использования ресурсов,	прилавка, контейнеров для
	соблюдением требований по безопасности	отпуска на вынос хлебобулочных,
	готовой продукции.	мучных кондитерских изделий
	Соблюдать выход хлебобулочных, мучных	разнообразного ассортимента, в
	кондитерских изделий при их	том числе региональных.
	порционировании (комплектовании).	Методы сервировки и подачи
	Хранить хлебобулочные, мучные	хлебобулочных, мучных
	кондитерские изделия с учетом требований	кондитерских изделий.
	по безопасности, соблюдением режимов	Требования к безопасности
	хранения.	хранения хлебобулочных,
	Выбирать контейнеры, упаковочные	мучных кондитерских изделий.
	материалы, эстетично упаковывать	Правила маркирования
	хлебобулочные, мучные кондитерские	упакованных хлебобулочных,
	изделия на вынос и для транспортирования	мучных кондитерских изделий,
		правила заполнения этикеток

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пользоваться контрольно-касс овыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.	Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате
	Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 5.15.5.	05.02.	126	Подготовка, уборка	Выбирать, рационально размещать на	Требования охраны труда,
1111 5.1. 5.5.	Организация		рабочего места	рабочем месте оборудование, инвентарь,	пожарной безопасности и
	приготовления,		повара при	посуду, сырье, материалы в соответствии с	производственной санитарии в
	подготовки к		выполнении работ	инструкциями и регламентами, стандартами	организации питания.
	реализации		по приготовлению	чистоты.	Виды, назначение, правила
	хлебобулочных,		хлебобулочных,	Проводить текущую уборку рабочего	безопасной эксплуатации
	мучных		мучных	места кондитера в соответствии с	технологического оборудования,
	кондитерских		кондитерских	инструкциями и регламентами, стандартами	производственного инвентаря,
	изделий		изделий	чистоты.	инструментов, весоизмерительных
				Применять регламенты, стандарты и	приборов, посуды и правила ухода
				нормативно-техническую документацию,	за ними.
				соблюдать санитарные требования.	Организация работ на
				Выбирать и применять моющие и	различных участках кондитерского
				дезинфицирующие средства.	цеха.
				Владеть техникой ухода за	Последовательность
				весоизмерительным оборудованием.	выполнения технологических
				Организовывать обработку,	операций, современные методы
				подготовку яиц в соответствии с	приготовления хлебобулочных,
				требованиями санитарных норм и правил.	мучных кондитерских изделий.
				Мыть вручную и в посудомоечной	Регламенты, стандарты, в том
				машине, чистить и раскладывать на	числе система анализа, оценки и
				хранение посуду и производственный	управления опасными факторами
				инвентарь в соответствии со стандартами	(система НАССР) и нормативно-
				чистоты.	техническая
				Соблюдать правила мытья кухонных ножей,	документация, используемая при
				острых, травмоопасных частей	приготовлении хлебобулочных,
				технологического оборудования.	мучных кондитерских изделий.
				Соблюдать правила мытья и стерилизации	Возможные последствия
				кондитерских мешков.	нарушения санитарии и гигиены.
				Соблюдать условия хранения кухонной	Требования к личной гигиене
				посуды, инвентаря,	персонала при подготовке
				инструментов	производственного инвентаря и
			T		кухонной посуды.
			Подбор,	Выбирать оборудование, производственный	Правила безопасного хранения
			подготовка к	инвентарь, инструменты, посуду	чистящих, моющих и

1		T
оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы,	дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплекто-
рабочего места для порционирования (комплектования),	выоирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, мучных кондитерских изделий усок
Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты. Своевременно оформлять заявку на склад	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов. Правила обработки яиц в соответствии с требованиями саниатарных норм и правил.

3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знания		
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6	ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания,	60	соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к процессам производства и	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;		
4.1-4.5 5.1-5.5	санитарии и гигиены		реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий,	микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и		
OK 1-11			закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки	пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы		
	и управлен (ХАССП) г производит обработку с		и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной		
			производить санитарную обработку оборудования и	гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их		
			инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить	применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для		
			органолептическую оценку безопасности пищевого	организма человека; суточную норму потреб-ности человека в питательных веществах; основные		
			сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для	процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов		
			различных категорий потребителей;	питания;физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;усвояемость пищи, влияющие на нее		
				факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп		
	населения; назначение диетическог питания, характеристику ди рационов питания					

THC 1 2 1 4	ОП 02	(0	
ПК 1.2-1.4	ОП.02.	60	проводить органолептическую оценку ассортимент, товароведные характеристики,
2.2-2.8	Основы товароведения		качества и безопасности требования к качеству, упаковке,
3.2-3.6	продовольственных товаров		продовольственных продуктов и сырья; транспортированию и реализации, условия и сроки
4.2-4.5			оценивать условия и хранения основных групп продовольственных
5.2-5.5			организовывать хранение продуктов и товаров; виды сопроводительной документации на
OK 1-11			запасов с учетом требований различные группы продуктов; методы контроля
			системы анализа, оценки и качества, безопасности пищевого сырья,
			управления опасными факторами продуктов;
			(НАССР); оформлять учетно-отчетную современные способы обеспечения правильной
			документацию по расходу и сохранности запасов и расхода продуктов; виды
			хранению продуктов; складских помещений и требования к ним; правила
			осуществлять контроль хранения и расхода оформления заказа на продукты со склада и приема
			продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
ПК 1.1-1.4	ОП.03.	60	организовывать рабочее место для классификацию, основные технические
2.1-2.8	Техническое оснащение и		обработки сырья, приготовления характеристики, назначение, принципы действия,
3.1-3.6	рабочего организация		полуфабрикатов, готовой продукции, ее особенности устройства, правила безопасной
4.1-4.5	места		отпуска в соответствии эксплуатации различных групп технологического
5.1-5.5			с правилами техники оборудования; принципы организации обработки
OK 1-11			безопасности, санитарии и пожарной сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой
			безопасности; определять вид, выбирать в кулинарной и кондитерской продукции, подготовки
			соответствии с потребностью ее к реализации; правила выбора технологического
			производства технологическое оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для
			оборудование, инвентарь, различных процессов приготовления и отпуска
			инструменты; подготавливать к работе, кулинарной и кондитерской продукции;
			использовать технологическое способы организации рабочих мест повара,
			оборудование по его назначению с учётом кондитера в соответствии с видами
			правил техники безопасности, санитарии и изготавливаемой кулинарной и кондитерской
			пожарной безопасности, правильно продукции; правила электробезопасности, пожарной
			ориентироваться в экстренной ситуации безопасности;
			правила охраны труда в организациях питания

TTTC 1 1	OT 04	60		v						
ПК 1.1-	ОП 04.	60	-проводить анализ состояния рынка товаров	принципы рыночной						
1.4	Экономические и правовые		и услуг в области профессиональной	экономики; -организационно-правовые формы						
2.1-2.8	основы профессиональной		деятельности;	организаций; -основные ресурсы,						
3.1-3.6	деятельности		-ориентироваться в общих вопросах							
4.1-4.5			основ экономики	деятельности;						
5.1-5.5			организации питания;	-способы ресурсосбережения в организации;						
OK 1-11			-определять потребность в	-понятие, виды предпринимательства;						
			материальных, трудовых ресурсах;	-виды предпринимательских рисков, способы их						
			-применять нормы трудового права при	предотвращения и минимизации;						
			взаимодействии с	-нормативно - правовые документы, регулирующие						
			подчиненным персоналом;	хозяйственные отношения;						
			-применять экономические и правовые знания	-основные положения законодательства,						
			в конкретных	регулирующего трудовые отношения;						
			производственных ситуациях;	-формы и системы оплаты труда;						
			-защищать свои права в рамках	-механизм формирования						
			действующего законодательства РФ.	заработной платы;						
			•	-виды гарантий, компенсаций и удержаний						
				из заработной платы.						
ПК 1.2-	ОП.05. Основы	66	-оформлять документы первичной	-виды учета, требования, предъявляемые к учету;						
1.4	калькуляции и учета		отчетности и вести учет сырья, готовой и	-задачи бухгалтерского учета;						
2.2-2.8			реализованной продукции и полуфабрикатов	-предмет и метод бухгалтерского учета;						
3.2-3.6			на производстве,	-элементы бухгалтерского учета;						
4.2-4.5			-оформлять документы первичной	-принципы и формы организации						
5.2-5.5			отчетности по учету сырья,	бухгалтерского учета						
OK 1-11			товаров и тары в кладовой организации	и особенности организации бухгалтерского учета						
			питания;	В						
			-составлять товарный отчет за день;	общественном питании;						
			-определять процентную долю	-основные направления совершенствования,						
			потерь на производстве при различных видах	учета и контроля отчетности на						
			обработки сырья;	современном этапе;						
			- составлять план-меню, работать	-формы документов, применяемых в организациях						
			со сборником рецептур блюд и	питания, их классификацию;						
			кулинарных изделий,	-требования, предъявляемые к содержанию и						
			технологическими и технико -	оформлению документов;						
			технологическими картами;	-права, обязанности и ответственность						
			Tomoroum realition Rup running	npasa, consumerm norsetrons						

главного бухгалтера; -рассчитывать цены на готовую и полуфабрикаты продукцию -понятие цены, ее элементы, виды собственного производства, оформлять понятие калькуляции и цен. порядок калькуляционные карточки; определения розничных цен на продукцию -участвовать в проведении инвентаризации в собственного производства; понятие товарокладовой и на производстве; оборота предприятий питания, его виды и методы -пользоваться контрольно-кассовыми расчета. машинами или средствами автоматизации -сущность плана-меню, его назначение, виды, при расчетах с потребителями; порядок составления; документального оформления -принимать оплату наличными деньгами; -правила -принимать и оформлять движения материальных ценностей; поступления продуктов и тары; безналичные платежи; -источники -составлять отчеты -правила оприходования товаров ПО тары материально-ответственными лицами, платежам реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; материальной ответственности, ее -понятие оформление, отчетность документальное материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила И порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

ПК 1.1-1.4	ОП.06.	60	-выявлять опасные и вредные производственные							
2.1-2.8	Охрана труда		факторы и							
3.1-3.6			соответствующие им риски, связанные с							
4.1-4.5			прошлыми, настоящими или планируемыми	-законы и иные нормативные правовые акты,						
5.1-5.5			видами профессиональной деятельности;	содержащие государственные нормативные						
OK 1-11			-использовать средства коллективной и	требования охраны труда, распространяющиеся						
			индивидуальной защиты в соответствии с	на деятельность организации;						
			характером выполняемой профессиональной	-обязанности работников в области охраны труда;						
			деятельности;	-фактические или потенциальные последствия						
			-участвовать в аттестации рабочих мест	собственной деятельности (или бездействия) и их						
			по условиям труда, в т.	влияние на уровень безопасности труда;						
			ч. оценивать условия труда и уровень	-возможные последствия несоблюдения						
			травмобезопасности;	технологических процессов и производственных						
			-проводить вводный инструктаж помощника	инструкций подчиненными						
			повара (кондитера), инструкти-ровать их	работниками (персоналом);						
			по вопросам техники безопасности на рабочем	-порядок и периодичность инструктажей по охране						
			месте с учетом специфики выполняемых работ;	труда и технике безопасности;						
			-вырабатывать и контролировать навыки,	-порядок хранения и использования						
			необходимые для достижения требуемого уровня	средств коллективной и индивидуальной защиты.						
			безопасности труда							
ПК 1.1-1.4	ОП. 07.	60	профессиональную терминологию сферы	Общие умения						
2.1-2.8	Иностранный язык		индустрии питания, социально-культурные и	использовать языковые средства для общения						
3.1-3.6			ситуационно обусловленные правила общения	(устного и письменного) на иностранном языке на						
4.1-4.5			на иностранном языке;	профессиональные и повседневные темы;						
5.1-5.5			лексический и грамматический минимум,	владеть техникой перевода (со словарем)						
OK 1-11			необходимый для чтения и перевода (со	профессионально-						
			словарем) иностранных текстов	ориентированных текстов; самостоятельно						
			профессиональной направленности;	совершенствовать устную и письменную						
			простые предложения, распространенные за	речь, пополнять словарный запас лексикой						
			счет однородных членов предложения и/или	профессиональной направленности, а также						
				лексическими единицами, необходимыми						

второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные ПО правилу, а также исключения. неопределенный, артикль: определенный, Основные случаи употребления нулевой. определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной наречия, степенях. Неопределенные OT some, производные any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future

Perfect;

для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос И обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать В общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение:

Монологическая речь

делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического диалогического характера в рамках изучаемых тем; наиболее высказывания собеседника ситуациях распространенных стандартных повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной;

				выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 ОК 1-11	ОП.08. Безопасность жизнедеятельности	60	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; оказывать пострадавшим первую помощь	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

OK 1-11	ОП.09	40	Использовать физкультурно-	Роль физической культуры в
	Физическая культура		оздоровительную деятельность для укрепления	общекультурном, профессиональном и
			здоровья, достижения жизненных и	социальном развитии человека;
			профессиональных целей; Применять рациональные	Основы здорового образа жизни;
			приемы двигательных функций в профессиональной	Условия профессиональной
			деятельности	деятельности и зоны риска
			Пользоваться средствами профилактики	физического здоровья для профессии
			перенапряжения характерными для данной профессии	(специальности)
			(специальности)	Средства профилактики перенапряжения

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

4.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	Обучение по		Производстве	нная практика	Промежуточ-	Государствен-		Всего
Курсы	дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	по профилю специальности	преддипломная (для СПО)	ная аттестация	ная итоговая аттестация	Кани- кулы	
1	2	3	4	5	6	7	8	10
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	32	3	4	0	2	0	11	52
III курс	18	10	11	0	2	0	11	52
IV курс	21	8	10	0	0	2	2	43
Всего	110	21	25	0	6	2	35	199

	Индекс			Учеб	ная наі	грузка	обучающ	ихся (час.)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
Учебные дисциплины		Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	гации		æ		Обязательная аудиторная			І курс		ІІ курс		III курс		ypc	
			Формы промежуточной аттестации	максимальная	Самостоятельная учебная работа	всего занятий	_	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	1 сем. 15 нед.	2 сем. 20 нед.	3 сем. 11 нед.	4 сем. 17 нед.	5 сем. 8 не д.	6 сем. 4 нед.	7 се м.	8 сем.	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	
	O.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)		3078	1026	2052	1303	749	540	864	232	416	0	0	0	0	
a	ОУДБ.0 1.01	Русский язык. Русский язык.	Э	171	57	114	90	24	50	64	0	0	0	0	0	0	
общие	ОУДБ 01.02	Русский язык. Литература	дз	256	85	172	120	30	0	0	86	86	0	0	0	0	
	ОУДБ.0 2	Иностранный язык	дз	258	85	172	150	22	86	86	0	0	0	0	0	0	
	ОУДБ.0 3	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	дз, э	342	114	228	28	200	36	56	56	80	0	0	0	0	

	ОУДБ.0 4	История	ДЗ	258	86	172	150	22	70	102	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ.0 5	Физическая культура	дз	258	86	172	20	152	30	40	30	72	0	0	0	0
	ОУДБ.0 6	ОБЖ	ДЗ	108	36	72	50	22	26	46	0	0	0	0	0	0
	1	2 2	3	43	54	65	76	78	89	10 9	11	10 12	1114	1125	14	11/5
	ОУДП.0 7	Информатика	ДЗ	162	54	108	28	80	46	62	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ.0 8	Физика	дз	162	54	108	98	10	56	52	0	0	0	0	0	0
	ОУДП.0 9	Химия	Э	258	86	172	84	30	70	102	0	0	0	0	0	0
	ОУЛГ 1	Обществознание включая		117	39	78	70	8	0	0	20	58	0	0	0	0
ЛЕТЬ	ОУДБ.1 0	экономику и	ДЗ	81	27	54	50	4	0	0	0	54	0	0	0	0
из редл		право		60	20	40	36	4	0	0	20	20	0	0	0	0
По выбору из тельных пред	ОУДБ.1 1	Биология	ДЗ	108	36	72	65	7	0	72	0	0	0	0	0	0
По выбору из обязательных предметн.	ОУДБ.1 2	География	ДЗ	108	36	72	66	6	40	32	0	0	0	0	0	0
3690	ОУДБ.1 3	Экология	дз	108	36	72	66	6	0	72	0	0	0	0	0	0
TI a	УД.14	Башкирский язык	ДЗ	108	36	72	60	12	30	42	0	0	0	0	0	0
ополни	УД.15	Психология	ДЗ	99	33	66	50	16	0	0	20	46	0	0	0	0
дополнит	УД.16	Биология (индивидуальный проект)	3	54	18	36	30	6	0	36	0	0	0	0	0	0

	П.00	Профессиональный цикл														
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		788	262	526	276	250	0	0	120	120	78	22	12 6	60
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, дз	90	30	60	32	28	0	0	30	30	0	0	0	0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	90	30	60	32	28	0	0	60	0	0	0	0	0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,дз	90	30	60	32	28	0	0	30	30	0	0	0	0
ыные	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	90	30	60	26	34	0	0	0	0	0	0	0	60
B	ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	98	32	66	40	26	0	66	0	0	0	0	0	0
40н	ОП.06	Охрана труда	ДЗ	90	30	60	32	28	0	0	0	0	0	0	60	0
общепрофессиональные	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	90	30	60	50	10	0	0	0	0	60	0	0	0
обще	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	90	30	60	32	28	0	0	0	60	0	0	0	0
	ОП.09	Физическая культура	ДЗ	60	20	40	0	40	0	0	0	0	18	22	0	0
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17
Пр офе	ПМ.00	Профессиональный цикл		3730	692	3038					140	376	540	764	55 8	660

пм.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (к)	519	89	430	102		140	290	0	0	0	0
МДК 01	хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	162	54	108	64		32	76	0	0	0	0
МД 01.0	полготовки к реализации		105	35	70	38		0	70	0	0	0	0
УП.(1 Учебная практика	ДЗ	108		108			108	0	0	0	0	0
ПП.	Производственная практика	дз	144		144			0	144	0	0	0	0
ПМ.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (к)	816	140	676	150			86	434	156	0	0
МДК 01	_	Э	312	104	208	110		0	86	122	0	0	0
МД 02.0	· •	J						0	0	72	0	0	0
УП.0	2 Учебная практика	Д3	180		180					180			

ПП.02	Производственная практика		216		216				60	156		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (к)	807	161	646	186			106	540		
МДК.03.0 1		Э	120	40	80	46			80	0	0	0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	363	121	242	140			26	216	0	0
УП.03	Учебная практика		144		144					144		1
ПП.03	Производственная практика	Д3	180		180					180		1
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (к)	520	90	430	96				68	36 2	
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э	198	66	132	72				32	10 0	

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		70	24	46	24							46	
УП.04	Учебная практика		108		108							36	72	
ПП.04	Производственная практика	дз	144		144								14 4	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(к	1068	212	856	226							19 6	660
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	447	149	298	160							16 6	132
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		189	63	126	66							30	96
УП.05	Учебная практика	дз	216		216									216
ПП.05	Производственная практика	дз	216		216									216
	Всего часов		7596	1980	5616		540	864	492	912	618	786	68 4	720
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)								108	0	180	180	72	216
ПП.00	Производственная практика								0	144	60	336	14 4	216

Γ	ГИА	Государственная итоговая аттестация			72 / 2 нед											
					дисцип	ілин и Л	идк		540	864	384	768	378	270	46 8	288
T	Corrorran		1 ,,,,,,,	vvo 1	учебно	й практ	ики		0	0	108	0	180	180	72	216
0	бучающе	ации предусматриваются по гося (100 часов на учебную групг		на 1	произво		юй		0	0	0	144	60	336	14 4	216
Го	сударств	твенная итоговая аттестация енная итоговая аттестация: ционный экзамен				нов (в т рикацио	.ч. экзаме нных)	енов	0	2	0	3	4	3	0	2
ДС	монстрац	иоппыи экзамоп			диффер зачетон	-	ванных		0	10	1	7	1	1	0	0
					зачетон	В										

4.2. Календарный учебный график в приложении 1.

4.3. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

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

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

- в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в рабочей программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену (приложение 2).

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

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Типовые задания в программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии (специальности) и проходят экспертную оценку.

Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.

4.4. Условия реализации образовательной программы

Условия реализации образовательной программы должны обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.4.2. Требования к материально-техническим условиям

Специальные помещения должны представлять собой 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, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационнотелекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной укомплектован организации печатными изданиями (или) электронными изданиями ПО каждой дисциплине общепрофессионального цикла И ПО каждому профессиональному профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ППКРС. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

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

Спортивный комплекс:

спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир или место для стрельбы.

Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ППКРС перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Оснащение учебной лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование рабочих мест обучающихся и преподавателя (мастера производственного обучения): комплект мебели, телевизор, компьютер, круглый стол для выставочных образцов, посуда сервизная, скатерти, вазы, подсвечники, фужеры, бокалы, ножи и вилки.

Средства для проведения лабораторных и практических работ: дезинфицирующие и моющие средства, модели MB-6,MPM-15,PO-1M, универсальный привод ПО-6, манометр, рабочие инструменты, механические передачи

Оснащение мастерской «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» Основное и вспомогательное оборудование рабочих мест обучающихся и преподавателя (мастера производственного обучения) представлена в таблицах 1, 2,3,4.

4.4.3. Требования к оснащенности баз практик

В соответствии с ФГОС СПО по направлению ППКРС «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют звания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная и преддипломная. Материально-техническое оснащение баз

практик, созданы организациями, в которых проходят практику и условия рабочего места обучающегося для прохождения практик соответствует профессиональным компетенциям в рамках всех модулей по профессии.

Программы учебных и производственных практик входят в программу профессиональных модулей.

4.4.4. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям:

- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Описание рабочего места обучающегося для демонстрации компетенций в рамках всех модулей.

Перечисляется необходимое оборудование, материалы, инструмент и приспособления для выполнения заданий по демонстрационному экзамену

Таблица 1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механ	ическое оборудование:	
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
10	дование, приспособления для оформления сладких бл й продукции:	нод, десертов, отпуска
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборуд	дование для упаковки, оценки качества и безопасност	ги пищевых продуктов:
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Обору	дование для мойки посуды:	
48	Машина посудомоечная	1
Вспом	огательное оборудование:	
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51		

Учебный кондитерский цех

Таблица 2 Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих
		мест
Весоизм	мерительное оборудование:	·
1	Весы настольные электронные	15
Теплов	ое оборудование:	
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагрев двухкомфорочные	ом)2 7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холоди	льное оборудование:	
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механи	ческое оборудование:	
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
оформл	ование, приспособления для приготовление изде нения кондитерских изделий, десертов, отпуска го	
продук 23		1
24	Лампа для карамели	1
25	Аппарат для темперирования шоколада Сифон	3
26	<u>*</u>	3
27	Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный	1
28		2
29	Термометр со щупом	<u> </u>
	Аэрограф	HOOTH HUHIADI IV WAS TANDON!
30	ование для упаковки, оценки качества и безопас Овоскоп	ности пищевых продуктов: 1
30	OBUCAUII	1

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

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

Таблица 3. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента,	Кол-во е	диниц
п/п	приспособлений, инвентаря и других	на 15 рас	бочих
	средств обучения	мес	T
		для индивидуального	для группового
		пользования	использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Учебный кондитерский цех

Таблица 4. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

	аблица 4. Инструмент, приспос	собления, принадлежности	, инвентарь
№ п/	1 3	Кол-во единиц н	a 15
	приспособлений,	рабочих мест	
	инвентаря и других средств	для индивидуального	для группового
1.	обучения Дежи к тестомесильной	пользования	использования
1.	машине		2
2.	Дежи к миксерам		4
3.	Миски из	2	
	нержавеющей стали	3	
4.	Гастроемкости из		8
	нержавеющей стали		0
5.	Кастрюли 1.5 - 2л		8
6.	Сковорода		7
7.	Разделочные доски (пластик):	1	
	белая	1	
8.	Подставка для	1	
	разделочных досок		
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные		4
13.	противни для багетов Венчик	1	
		1	
14. 15.	Сито	1	
-	Шенуа Лопатки		
16.	Лопатки Шипцы	2	
17.	универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъемные формы для		
	тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26,		по 4 шт. каждого
	28 см		размера
22.	Формы для штучных кексов		
	цилиндрической и конической		30
	формы (металлические)		
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для		20
	штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25.	Нож	1	
26.	Нож пилка (300 мм)		2

27.	Паллета (шпатели с изгибом от		4
	18 см и без изгиба до 30 см)		7
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки рифленые		5
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Трафареты		5
45.	Решетка с поддоном для глазирования		2
46.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2
50.	Подставки для тортов вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для тортов (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4