

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики
им. ак. Степанова П.И.»
(ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РО
«ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»
_____ Е.В. Кочетов
« ____ » _____ 2024

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
повар (3-4 разряды)
кондитер (3-4 разряды)

Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения – 2 года 10 месяцев
(на базе основного общего образования с получением
среднего общего образования)
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2024-2027 годы обучения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; Приказ Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2024 г. О внесении изменений в ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства просвещения РФ от 17.12.2020 г. 747 (зарегистрирован Министерством юстиции от 22.01.2021 г. № 62178); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.».

Составители:

Председатель ЦМК профессионального цикла Лебедева О.В.

Преподаватель профессионального цикла Бибикова С.И.

Мастер производственного обучения Почтаренко В.Т.

РАССМОТРЕНА:

на заседании

Педагогического Совета ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.».

Протокол заседания

№1 от «___» августа 202 г.

СОГЛАСОВАНО:

ООО «МариалБизнесгрупп»

М.И. Грязнова _____

«___» августа 202 г.

Содержание

1. Общие положения
 - 1.1. Аннотация
 - 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
 - 1.3. Нормативно-правовые основания разработки рабочей основной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС)
 - 1.4. Требования к поступающим на обучение по программе
 - 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
 - 1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО)
 - 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
4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса
 - 4.1. Учебный план
 - 4.2. Календарный учебный график
5. Приложения (программы учебных дисциплин, профессиональных модулей согласно примерному учебному плану)

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер определяется программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569 (Зарегистрировано 22.12.2016г. № 44898);
- Приказ Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2024 г. О внесении изменений в ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.12.2020 г. 747 (зарегистрирован Министерством юстиции от 22.01.2021 г. № 62178);
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);
- Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов Профессионалы по компетенции «Поварское дело»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России, Минобразования Ростовской области;
- Устав ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.».

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и

междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков 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.

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, сальмонеллез 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-коммуникационные 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 (бариста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.3. Нормативно-правовые основания разработки рабочей основной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС)

Нормативную правовую основу разработки РООП СПО (ППКРС) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО):

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))
33.010	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 «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1.4. Требования к поступающим на обучение по программе

Условия поступления на обучение по программе

Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем и должен предоставить документ:

- аттестат об основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественнонаучной 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:

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
основного общего образования	Повар, кондитер	2 года 10 месяцев

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Сочетание профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ 03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ. 05 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 программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 83 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	59,5 нед.
промежуточная аттестация	5 нед.
каникулы	24 нед.

1.8. Распределение обязательной и вариативной части образовательной программы

РООП СПО (ППКРС) распределяет обязательную и вариативную части: обязательная часть – не более 80% 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 на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 2880 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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и

	интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

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

2.3. Перечень личностных результатов программы воспитания

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать следующими личностными результатами:

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

или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 14
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 15
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 16
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 17
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 19
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 20

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 22
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 23
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 24
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 26
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 27
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 28
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР29

3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

Спецификация 1.1.

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, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов; Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина.

	<p>чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; назначение, виды, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных</p>	<p>Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, 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</p>
--	---	---	---

	<p>травмоопасных съемных частей технологического оборудования; править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей</p>	<p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тятка, 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</p>
<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>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</p>		
<p>Подготовка</p>	<p>выбирать,</p>		

<p>рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для полуфабрикатов упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p>		
<p>Подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p>	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов по количеству и качеству;</p>	

	<p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>	
--	---	--	--

Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности и в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и</p>	<p>Участок для обработки сырья: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки.</p>

		<p>правила ухода за ними 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 видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов</p>	<p>Механическое оборудование: процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбчистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование:</p>
<p>Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>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</p>	<p>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 видов овощей и грибов;</p>	<p>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</p>

	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	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов	цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей,
Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые 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	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов	пинцет, рыбчистка 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
Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи	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 пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки		
--	---	--	--

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд,	Участок для приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавки-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),

	<p>филетировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p>	<p>кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p>
<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p>	<p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с мочной ванной, стеллаж передвижной, мочная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой</p>

	готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	«СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная, сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на полуфабрикаты 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 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филетировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи; проверять качество	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов ассортимент, назначение, правила	Участок для приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер электрический Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых

	<p>готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p>продуктов: нитрат-тестер, 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 «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические),</p>
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты 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</p>	<p>цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические),</p>

	<p>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; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>тляпка, 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</p>
--	---	--	---

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

Спецификация 2.1.

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
<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>	<p>Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки,</p>

	<p>чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене</p>	<p>охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с насадкой для взбивания</p> <p>Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p>Оборудование для</p>
--	---	--	---

	инструментов	персонала при	мытья посуды:
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	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	подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со 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
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	порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Подготовка к использованию обработанного сырья,	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	

<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>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 оформлять заявку на склад</p>	<p>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	<p>органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники</p>
---	--	--	---

Спецификация 2.2

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; критерии оценки качества основных</p>	<p>Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной</p>

	<p>хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>заморозки, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с насадкой для взбивания, Оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь,</p>
<p>Приготовление бульонов, отваров</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости</p>	<p>Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы</p>	

	<p>мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса</p>	<p>приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи</p>	<p>инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы</p>
<p>Хранение, отпуск бульонов, отваров</p>	<p>Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; 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</p>	<p>кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых</p>

		бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток	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, оценивать качество и безопасность 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	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: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с насадкой для взбивания. Оборудование: плиты электрические или

<p>Приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>приготовления супов</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции 	<p>Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации</p>	<p>с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь.</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок,</p>
<p>Хранение, отпуск супов</p>	<p>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов</p>	<p>термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок,</p>

	<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход супов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи супов;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p> <p>разогреть супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи супов;</p> <p>температура подачи супов</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>правила разогревания супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток</p>	<p>мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы</p> <p>кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение обеспечение RKeerer, кассовый аппарат, терминал безналичной</p>
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и</p>	<p>Рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату</p>	<p>Ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-</p>	<p>тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение обеспечение RKeerer, кассовый аппарат, терминал безналичной</p>

	<p>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</p>	<p>кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>оплаты</p>
--	---	--	---------------

Спецификация 2.4

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>	<p>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</p>	<p>Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор.</p>

	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов</p>	<p>сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания Тепловое оборудование:</p>
<p>Готовить соусные полуфабрикаты</p>	<p>Пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить льезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты</p>	<p>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</p>	<p>плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь,</p>
<p>Приготовление соусов</p>	<p>Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>	<p>промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к</p>	

	<p>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;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов;</p> <p>доводить соусы до вкуса</p>	<p>качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p>	<p>инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного</p>
--	--	---	---

		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки
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 безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	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 готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток	силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

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, оценивать качество и безопасность 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 гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для 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: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический,
Приготовление	Выбирать, применять,	Методы	

<p>блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p>саламандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный</p>
<p>Приготовление блюд и гарниров из круп,</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы</p>	<p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп,</p>	<p>термометр со щупом, мерный</p>

<p>бобовых, макаронных изделий</p>	<p>приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение</p>	<p>бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с</p>	<p>стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы</p> <p>кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.</p> <p>Зона оплаты</p>
------------------------------------	---	---	---

	жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	учетом сезонности, региональных особенностей	готовой продукции: Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из 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 гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и	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, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	

	<p>замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные , охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ,</p> <p>правила заполнения этикеток</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и</p>	

	<p>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</p>	<p>характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

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	<p>Подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки,</p>

	<p>хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p>
<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его</p>	<p>Методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и</p>	<p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки,</p>

	<p>кулинарных свойств: - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - 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</p>	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка</p>	<p>термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для</p>
<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра</p>	<p>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;</p>	<p>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,</p>	<p>цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для</p>

	<p>- жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч</p>
<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным</p>	<p>Методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, 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 из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

	<p>способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ-печи готовые мучные изделия; <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		
<p>Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных</p>	

	<p>безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные , охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогреть охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента , правила заполнения</p>	
--	--	---	--

		этикеток	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки 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</p>	

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

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 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 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 горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница,
Приготовление	Выбирать, применять,	Методы	

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной 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 	<p>приготовления горячих 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 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</p>	<p>микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая,</p>
---	--	---	--

	<p>небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p>миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы</p> <p>кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых</p>
<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>	<p>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 оплаты готовой продукции: программное</p>

	<p>требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, 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; разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток</p>	<p>обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
Ведение расчетов с	Рассчитывать стоимость, вести учет	Ассортимент и цены на горячие блюда,	

<p>потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и</p>	<p>реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>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</p>	
---	---	--	--

Спецификация 2.8

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>			
<p>Действия</p>	<p>Умения</p>	<p>Знания</p>	<p>Ресурсы</p>
<p>Подготовка</p>	<p>Подбирать в</p>	<p>правила выбора</p>	<p>Зона горячего цеха:</p>

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, 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</p>	<p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.</p>
<p>Приготовление</p>	<p>Выбирать, применять,</p>	<p>Методы</p>	<p>Оборудование для</p>

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, 	<p>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 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</p>	<p>упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа,</p>
---	---	--	--

	<p>изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>- жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>- тушить мясо крупным, порционными и мелкими кусками с гарниром и без;</p> <p>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный</p>	<p>продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p>лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы</p> <p>кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeerer, кассовый аппарат, терминал</p>
--	---	---	---

	инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		безналичной оплаты
Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	<p>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</p>	<p>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 на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила</p>	

	<p>с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогреть блюда, 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</p>	<p>охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; правила заполнения этикеток</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p>	

	<p>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</p>	<p>правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	--	--

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

Спецификация 3.1

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в</p>	<p>Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные</p>

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных</p>	<p>организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия</p>	<p>электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки,</p>
---	--	--	--

	частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке	термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	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	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 порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных 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 маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей,
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка к использованию	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	

<p>обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>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 оформлять заявку на склад</p>	<p>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</p>	<p>корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
--	--	---	--

Спецификация 3.2

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный,</p>

	<p>холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p>	<p>ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, Тепловое оборудование: микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, 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</p>
<p>Приготовление холодных соусов и заправок</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с заполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с</p>	<p>Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их</p>	<p>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</p>

	<p>сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p> <p>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>- готовить производные соуса майонез;</p> <p>- корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок;</p> <p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов</p>	<p>назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность,</p> <p>требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p>	<p>и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
<p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на</p>	<p>Техника порционирования, варианты подачи соусов;</p>	

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

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, оценивать качество и безопасность 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 приготовления	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый

	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	салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для сушки листовых салатов Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.
Приготовление салатов разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать,	Методы приготовления салатов, 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 салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна

	<p>измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов</p>	<p>пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p>двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых</p>
<p>Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов</p>	

	<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температур у подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerreg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов 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</p>	<p>Ассортимент и цены на 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</p>	

	терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок 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 прилавков-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: плиты электрические или

	региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента		с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито,
Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, 	<p>Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, 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 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,</p>	

	<p>нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>- вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</p> <p>- доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</p>	<p>региональных особенностей</p>	<p>лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок</p>	

	<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температур у подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт</p>	<p>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 операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень</p>	

	с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

Спецификация 3.5

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, 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,	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, 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. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого

	<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		<p>измельчения продуктов). Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p>
<p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Методы приготовления 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,</p>	

	<p>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 способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>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 сезонности, региональных особенностей</p>	<p>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый</p>
<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи,</p>	<p>пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый</p>

	<p>изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья ; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>термосов, контейнеров для отпуска на 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 из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>	<p>аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд,</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,</p>	

<p>вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>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</p>	
---	--	---	--

Спецификация 3.6

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>			
<p>Действия</p>	<p>Умения</p>	<p>Знания</p>	<p>Ресурсы</p>
<p>Подготовка</p>	<p>Подбирать в</p>	<p>Правила выбора</p>	<p>Зона холодного</p>

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование:</p>
<p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с</p>	<p>Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	<p>плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды:</p>

	<p>учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать 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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>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</p>	<p>машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода,</p>
Хранение, отпуск	Проверять качество	Техника	

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температур у подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи ;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные</p>	<p>порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</p>	<p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
--	---	---	--

	<p>изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при</p>	

	оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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 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	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки,

	<p>стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>возможные последствия</p>	<p>охлаждаемый прилавок-витрина Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), электрокипяtilьник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик .</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное</p>
--	---	---	--

	хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	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)	оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	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	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,	
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов,		

	напитков	способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, чайные, кофейные чашки, бокалы
Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	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 оформлять заявку на склад	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;	

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 дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное

	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продукты), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , печь конвекционная, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p>
<p>Приготовление холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его</p>	<p>Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и</p>	<p>качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для</p>

	<p>кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</p>	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера, сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и</p>
--	--	---	---

	инструменты в соответствии со способом приготовления		неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2 л, сковороды
Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов	<p>Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>диаметром 24см, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые;</p> <p>посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

	эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на 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

<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 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</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; 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</p>	<p>Зона горячего цеха: 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, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , печь конвекционная, фритюрница, блинница электрическая, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-</p>
<p>Приготовление горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>	<p>Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной</p>	<p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-</p>

	<p>- готовить сладкие соусы;</p> <p>- хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</p> <p>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</p> <p>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</p> <p>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p> <p>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких</p>	<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера, сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор</p>
--	---	---	---

	<p>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</p>		<p>ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких</p>	

	<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие 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;</p>	

	сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила общения с потребителями; базовый словарный запас на 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, оценивать качество и безопасность 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	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	Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор, 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

	заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента		оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, 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 для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик,
Приготовление холодных напитков	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; 	Методы приготовления холодных напитков, 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 холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	

	<p>- подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>		<p>миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: чайные, кофейные чешки, бокалы. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>Хранение, отпуск холодных напитков</p>	<p>Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного</p>	

	контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь, кофеварка, кофемашина, кофемолка, аппарат для горячего шоколада, титан, гейзерная кофеварка, аппарат для приготовления кофе на песке, ростер. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-</p>

	ассортимента		тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик
Приготовление горячих напитков	<p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; <p>определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>	<p>Методы приготовления горячих напитков, 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 горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л; расходные материалы: стрейч</p>

<p>Хранение, отпуск горячих напитков</p>	<p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чешки, бокалы. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и</p>	

	<p>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 напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

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			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	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

изделий	регламентами, стандартами чистоты;	эксплуатации технологического	заморозки Механическое оборудование:
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- 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;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное</p>
подготовка рабочего места для порционирования	- выбирать, подготавливать, рационально	- виды, назначение упаковочных материалов, способы	

<p>(комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>	<p>оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски</p>
--	---	--	--

		дичи, кролика разнообразного ассортимента	(нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Keeper, кассовый
упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	<p>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и срок их хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- правила оформления заявок на склад;</p> <p>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p> <p>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	

		<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 	<p>аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
--	--	--	---

		<p>домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p>	
--	--	---	--

Спецификация 5.2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных</p>	<p>- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и</p>	<p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки</p> <p>Механическое оборудование: блендер (ручной с</p>

	<p>полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси,</p>	<p>дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж</p>
--	---	--	--

	термостабильные начинки		передвижной, мочная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые),
приготовление отделочных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

	<p>тиража;</p> <p>- готовить жженный сахар; готовить посыпки;</p> <p>- готовить помаду, глазури;</p> <p>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<p>половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
хранение отделочных полуфабрикатов	<p>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности</p>	<p>- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения</p>	

	готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	этикеток	
--	---	----------	--

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 дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки</p> <p>Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого</p>

	<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба 		<p>измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на</p>
<p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила 	<p>безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на</p>

	<p>для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, мерный</p>
<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</p>	<p>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных</p>	<p>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</p>

	<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба 	<p>изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления 	<p>плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 5.4

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных 	<ul style="list-style-type: none"> Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для

	<p>изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол</p>
<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида</p>	<p>- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>	

	<p>основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 	<p>производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со</p>
хранение, отпуск,	- проверять	- техника	

<p>упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p>	<p>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</p>	<p>щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки</p>
--	---	--	--

<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на мучных кондитерских 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 	<p>плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
--	---	---	--

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 	<p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки</p> <p>Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки,</p>

	региональные продукты для приготовления пирожных и тортов		протирапия, взбивания, тестораскаточная машина, куттер
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф

	использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород
хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски 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	диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; - безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета 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 	<ul style="list-style-type: none"> Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerreg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

3.2 Спецификация общих компетенций

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		
<ul style="list-style-type: none"> – Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. – Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности – Определение этапов решения задачи. – Определение потребности в информации – Осуществление эффективного поиска. – Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий – Оценка рисков на каждом шагу – Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. 	<ul style="list-style-type: none"> – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – Составить план действия, – Определить необходимые ресурсы; – Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> – Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – Методы работы в профессиональной и смежных сферах. – Структура плана для решения задач – Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
<ul style="list-style-type: none"> – Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач – Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. 	<ul style="list-style-type: none"> – Определять задачи поиска информации – Определять необходимые источники информации – Планировать процесс поиска – Структурировать получаемую информацию 	<ul style="list-style-type: none"> – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности – Приемы структурирования информации

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> – Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – Выделять наиболее значимое в перечне информации – Оценивать практическую значимость результатов поиска – Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> – Формат оформления результатов поиска информации
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) – Применение современной научной профессиональной терминологии – Определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> – Содержание актуальной нормативно-правовой документации – Современная научная и профессиональная терминология – Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач – Планирование профессиональной деятельность 	<ul style="list-style-type: none"> – Организовывать работу коллектива и команды – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> – Психология коллектива – Психология личности – Основы проектной деятельности
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста;</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – Проявление толерантность в рабочем коллективе – 	<ul style="list-style-type: none"> – Излагать свои мысли на государственном языке – Оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> – Особенности социального и культурного контекста – Правила оформления документов.

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
<ul style="list-style-type: none"> – Понимать значимость своей профессии (специальности) – Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. 	<ul style="list-style-type: none"> – Описывать значимость своей профессии – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> – Сущность гражданско-патриотической позиции – Общечеловеческие ценности – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать нормы экологической безопасности – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
<ul style="list-style-type: none"> – Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры – Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – Применять рациональные приемы двигательных функций в 	<ul style="list-style-type: none"> – Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – Основы здорового образа жизни; – Условия

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
	профессиональной деятельности – Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) – Средства профилактики перенапряжения
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.		
– 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 информатизации – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы

1.1.1. Конкретизированные требования к результатам освоения профессиональных модулей профессионального цикла

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 1.1. -1.4. ОК 01-02, 04-07	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	50	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке,	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			<p>формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием ; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную</p>	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования , производственного инвентаря, инструментов , весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; -проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
ПК 1.1. -1.4, ОК 1, 04, 07			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-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	- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</p> <p>-рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение технологического оборудования производственного</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
					инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей
ПК 1.1. -1.2. ОК 01-07, 09	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	117	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	-оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; -своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья,	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов	материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - осуществлять	кролика. - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; - ответственно за сохранность материальных ценностей; - правила поверки весоизмерительного оборудования; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - правила снятия остатков на рабочем месте;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами;</p> <p>-использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</p> <p>-безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</p>	<p>-правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования , производстве инвентаря, инструментов , весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)</p>
ПК 1.1. -1.2.			Обработка	-распознавать	-методы

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ОК 01-07, 09			а различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	недоброкачественные продукты; -владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; -выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; -обрабатывать овощи вручную и с	обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов; -способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				использование технологического оборудования; -удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	подготовки пищевого сырья, продуктов; -формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
ПК 1.1. -1.2. ОК 01-07, 09			Утилизация отходов, упаковка, складирование	-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые	-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			<p>неиспользованный сырьевых продуктов в Хранение обработка овощных грибов, рыбы, нерыбного водного сырьевых, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>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 сырьевых, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; -соблюдать условия и сроки хранения</p>	<p>-способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; -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</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>-соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании ;</p> <p>-безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>ними;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация , используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>
ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09			<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного</p>	<p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			ассортимента, в том числе региональных	рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; -править кухонные ножи; -нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -выбирать, подготавливать пряности и	, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i> -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости;</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>- методы приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и полуфабрикатов;</p> <p>-правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				инструменты, посуду; <i>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</i>	
ПК 1.1. 1.3,1.4. ОК 01-07, 09			Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	-проверять качество полуфабриката в перед упаковкой, комплектованием; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов	- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочным и материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				в порционировании (комплектовании); -применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ТС)	полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)
ПК 1.3.,1.4. ОК 01-02, 04-07, 09			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка/раздачи	-рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными денежными средствами; -принимать и	- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристики контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем. -владеть профессиональной терминологией ; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями и базовый словарный запас на иностранном языке; - правила, техника общения, ориентированная на потребителя

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 ОК 01-08, 09	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации	84	Подготовка, уборка рабочего места повара	-визуально проверять чистоту и исправность производственного	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производстве

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть	ной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>техникой ухода за весоизмерительным оборудованием ; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p>	<p>нормативно-техническая документация , используемая при приготовлении и горячих блюд, кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - требования к личной гигиене персонала; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления 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</p>	<p>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,</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
					сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 2.1-2.8 ОК 01-08, 09	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	142	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 горячих блюд, кулинарных изделий,	-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, закусок; -ассортимент, характеристика региональных видов сырья,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				закусок 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, закусок. -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад	продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
			Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок	-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных	-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			разнообразного ассортимента	изделий, закусок с 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 блюд, кулинарных изделий, закусок; -определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; -доводить	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении и горячих блюд, кулинарных

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>блюда, кулинарные изделия, закуска до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>-владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-подбирать гарниры, соусы;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении</p>	<p>изделий, закусок;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;</p> <p>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последователь</p>	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				ности с учетом продолжительности их варки	
			Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</p> <p>- порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход горячих блюд, кулинарных</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</p> <p>-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;</p> <p>-методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуска с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуска с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>-разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуска с учетом требований к безопасности</p>	<p>-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила маркирования упакованных горячих блюд,</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				готовой продукции; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуска на вынос и для транспортирования	кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка/раздачи	-рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными денежными средствами; принимать и оформлять; -безналичные платежи; -составлять	-ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуска на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристики контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологии;</p> <p>- консультировать потребителей,</p> <p>- оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями и правила общения с потребителями и</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>

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. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных	42	Подготовка, уборка рабочего места повара при	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
	блюд, кулинарных изделий, закусок		выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и	санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовател

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>бность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация</p>
			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- подготавливать к работе, проверять</p>	<p>, используемая при приготовлении и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности охраны труда</p>	<p>персонала;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p>
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-способы и правила порционирования</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
					(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1-3.6	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	107	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;	-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,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				закусок	
			Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с 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 блюд, кулинарных изделий,	-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного 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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>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 санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных</p>	<p>инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				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 способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
			Хранение, отпуск холодных блюд кулинарных	-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных	-техника порционирования, варианты оформления холодных

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			изделий, закусок	изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; -поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуска для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектован	блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				ии); -хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуска с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуска на вынос и для транспортирования	, в том числе региональных ; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске	-рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	-ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуска на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			продукции и с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией ; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями и -правила общения с потребителями и -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентирован

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
					ная на потребителя

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. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	40	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производстве нной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования , производстве нного инвентаря, инструментов , весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению холодных и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении и холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>
			Подбор, подготовка	-выбирать оборудование, производствен	сладких блюд, десертов,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			<p>работе, проверка технологического оборудования, производство инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>ный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>напитков;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования</p>
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования</p>	<p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки,</p>	<p>, инвентаря посуды, используемых для порционирования</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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
ПК 4.1-4.5	04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	72	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные, сезонные продукты для</p>	<p>оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов , используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;</p> <p>-правила составления заявки на склад</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -рационально	-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; - температурн

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>-владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих</p>	<p>ый режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производстве инвентаря, инструментов посуды, используемых при приготовлении и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>сладких блюд, десертов, напитков; -подбирать гарниры, соусы; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; -осуществлять взаимозаменяемость 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,</p>	<p>веществ; - хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров (WS)</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>-подавать гато и антреме, максимально эффективно, в соответствии случаю и стилю обслуживания (WS);</p> <p>- эффективно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования (WS);</p>	
			Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд,	-проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд,	-техника порционирования, варианты оформления холодных и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			десертов, напитков	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	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,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				(комплектован ии); -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования	напитков разнообразного ассортимента, том числе региональным; -требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток
			Ведение	-рассчитывать	-ассортимент

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка/раздачи	стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией ; -консультировать потребителей, оказывать им	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 операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителям и -правила общения с потребителям и -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 5.1.- 5.5.	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием ;</p> <p>- организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение</p>	<p>инвентаря, инструментов , весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ на различных участках кондитерского цеха;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>-соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила</p>
			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструме</p>	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;</p> <p>-подготавливат</p>	<p>безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
			<p>нтов, водоизмерительных приборов</p>	<p>ь 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</p>	<p>утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -условия, сроки, способы хранения хлебобулочных</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
					ых, мучных кондитерских изделий
			Подготовка к использованию оборудования сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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 санитарных норм и правил

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				заявку на склад	
ПК 5.1. -5.5.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	117	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 хлебобулочных мучных кондитерских изделий; -ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -правила расчета потребности

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>в сырье и пищевых продуктах;</p> <p>-правила составления заявки на склад</p>
			<p>Приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных</p>	<p>-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов в промышленном производстве, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;</p> <p>-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</p> <p>- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении и хлебобулочных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-нормы взаимозаменя</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>-определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;</p> <p>-доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;</p> <p>-владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных</p>	<p>емости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>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, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
			Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных	-проверять качество готовых хлебобулочных, мучных	-техника порционирования, варианты оформления

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
			кондитерских изделий	<p>кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);</p> <p>-хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;</p> <p>-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-правила маркирования упакованных</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>хранения; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток</p>
			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными денежными средствами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по</p>	<p>-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</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
				<p>платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией</p> <p>;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями и</p> <p>-правила общения с потребителями.</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>

3.3.2. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин общепрофессионального (ОП) цикла

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
ОК 01-05; ОК 08-09; ПК 1.1-1.2; ПК 1.2; ПК 3.1;	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и	60	<p>-использовать лабораторное оборудование;</p> <p>-определять основные группы</p>	<p>-основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>-классификацию микроорганизмов;</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1-6.5	гигиены		<p>микроорганизмов;</p> <p>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>-обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</p> <p>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>-проводить органолептическую оценку качества и</p>	<p>-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>-микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>-методы предотвращения</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>-составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p>	<p>порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>-правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p> <p>-правила проведения дезинфекции, дератизации;</p> <p>-схему микробиологического контроля;</p> <p>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>- основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>-суточный расход энергии;</p> <p>-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>-физико-</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-09	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	124	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; - соблюдать	- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -определять стоимость хранения (WS); -отчитываться за потери при хранении (WS); - составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS)</p>	<p>помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -виды товарных потерь и правила их активирования (WS)</p>
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-09</p>	<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>66</p>	<p>- организовывать рабочее место - для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, - использовать технологическое</p>	<p>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-09	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	49	-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы	-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ</p>	<p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
<p>ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-09</p>	ОП.05 Основы калькуляции и учета	92	<p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p>	<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<ul style="list-style-type: none"> -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; - 	<ul style="list-style-type: none"> организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования , учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам</p>	<p>назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, 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; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				<p>оформления и учета доверенностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p><i>ПК 1.1-1.4</i> <i>2.1-2.8</i> <i>3.1-3.6</i> <i>4.1-4.5</i> <i>5.1-5.5</i> <i>ОК 1-09</i></p>	<p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>45</p>	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-09	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	59	<p>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>- владеть техникой</p>	<p>- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения</p>	<p>языке;</p> <p>-лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1; 2.1; 3.1 4.1; 5.1 ОК 1-09</p>	<p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>45</p>	<p>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия</p>	<p>- 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;</p> <p>- основные виды потенциальных опасностей и их</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>- основы военной службы и обороны государства;</p> <p>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
ОК 02-08	ОП.09 Физическая культура	109	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья по данной профессии; -средства профилактики перенапряжения
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-09	ОП.10 Рисование и лепка	47	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
ОК 1-09	ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	30	<p>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения</p>	<p>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>- основы военной службы и обороны государства;</p> <p>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>-область применения</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
ОК 1-09	ОП.12 Деловое общение	46	<p>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения</p>	<p>- 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;</p> <p>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>- основы военной службы и обороны</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>государства;</p> <p>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
ПК 1.1; 2.1; 3.1 4.1; 5.1 ОК 1-09	ОП.13 Кухня народов мира	47	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			<p>ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим 	<p>техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				<p>в добровольном порядке; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>