Министерство общего и профессионального образования Ростовской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Шахтинское 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 «30» августа 2019 г.

### 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 — 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования с получение среднего общего образования) Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

2019 - 2023 годы обучения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года №610н, профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года №597н, профессионального стандарта «Пекарь», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года №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 «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.».

Составители:

Председатель ЦМК профессионального цикла Лебедева О.В.

Преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов Гудилина О.А.

Мастер производственного обучения Зорина А.М.

Мастер производственного обучения Лебедева О.В.

#### PACCMOTPEHA:

на заседании

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

Протокол заседания

№1 от 29 августа 2019г.

согласовано:

ООО «Оптима »

А.Е. Голубева

«29» августа 2019г.

#### 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 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 Worldskills Russia (WS)/ Worldskills International (WSI) по компетенции «Поварское дело»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России, Минобразования Ростовской области;
  - Устав ГБПОУ РО ПУ №74.

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.)

деятельности Видом профессиональной В соответствии c стандартами «Повар» «Кондитер» профессиональными И является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности приготовление качественных блюд, напитков, является кулинарных 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, сальмонелез и др.).

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

– быть честным, ответственным;

- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам;
- уметь конструктивно воспринимать критические замечания;
- осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-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 (барриста);
- 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 WorldSkills Russia / WorldSkills International 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	3 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	повар – кондитер
разнообразного ассортимента	
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к	
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	повар – кондитер
разнообразного ассортимента	
ПМ 03.Приготовление, оформление и подготовка к	
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	повар – кондитер
разнообразного ассортимента	
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к	
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	повар – кондитер
напитков разнообразного ассортимента	
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к	
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	повар – кондитер
разнообразного ассортимента	

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

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 профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается требований соответствующих федеральных на основе 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 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 57 нед. промежуточная аттестация 3 нед. каникулы 22 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 612 часов.

### 2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

### 2.1. Перечень общих компетенций

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

Код	Наименование общих компетенций			
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,			
	применительно к различным контекстам			
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,			

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

### 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций		
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов		
	для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные		
	материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в		
	соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,		
	нерыбного водного сырья, птицы, дичи		
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации		
	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,		
	кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации		
	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,		
	кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи		

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации		
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		
	ассортимента		
ПК 2.1.			
	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			
11110.0.	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.				
	материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,			
	десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с			
	инструкциями и регламентами			
ПК 4.2.				
	подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов			
	разнообразного ассортимента			
ПК 4.3.	· ·			
	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			

# 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»

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место оборудование сырье исходные

Спецификация 1.1.

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

чистоты: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие 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; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,

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 нормативнотехническая 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

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

для последующего функциональные травмоопасных использования; емкости из съемных частей технологического правила утилизации нержавеющей стали для хранения оборудования; отходов виды, править кухонные назначение и транспортировки, набор разделочных ножи; упаковочных соблюдать условия материалов, досок (деревянных хранения кухонной способы хранения с маркировкой посуды, инвентаря, сырья и продуктов; «CO», «CP», «CM» или из пластика с инструментов; виды, назначение проверять цветовой правила соблюдение эксплуатации маркировкой для температурного оборудования для каждой группы режима в вакуумной продуктов), упаковки сырья и холодильном подставка для оборудовании готовых разделочных досок, Подбор, подготовка Выбирать полуфабрикатов; мерный стакан, к работе, проверка виды, назначение венчик, миски оборудование, технологического производственный оборудования, (нержавеющая инвентаря, посуды, сталь), сито, шенуа, оборудования, инвентарь, используемых для производственного инструменты, лопатки порционирования (металлические), инвентаря, посуду в (комплектования) тяпка, тендрайзер инструментов, соответствии с весоизмерительных готовых ручной, пинцет, видом сырья и приборов способом его полуфабрикатов; щипцы способы и правила обработки; кулинарные, набор включать и порционирования ножей «поварская подготавливать к (комплектования), тройка», мусат для работе упаковки на вынос заточки ножей, технологическое готовых корзины для оборудование, полуфабрикатов; органических и производственный способы правки неорганических кухонных ножей инвентарь, отходов расходные инструменты, материалы: стрейчвесоизмерительные пленка для приборы в пищевых соответствии с продуктов пакеты инструкциями и для вакуумного аппарата, шпагат, регламентами, стандартами контейнеры одноразовые для чистоты; соблюдать правила пищевых техники продуктов, безопасности, перчатки пожарной силиконовые безопасности, охраны труда выбирать, Подготовка

	1		
рабочего места для	подготавливать и		
порционирования	рационально		
(комплектования),	размещать		
упаковки на вынос	материалы, посуду,		
ГОТОВЫХ	оборудование для		
полуфабрикатов	полуфабрикатов		
	упаковки, хранения		
	обработанного		
	сырья,		
	приготовленных		
	полуфабрикатов		
Подготовка сырья	Оценивать наличие,	ассортимент,	
(традиционных	определять объем	требования к	
видов овощей,	заказываемых	качеству, условия и	
грибов, рыбы,	продуктов в	сроки хранения	
нерыбного водного	соответствии с	традиционных	
сырья, мяса,	потребностями,	видов овощей,	
домашней птицы,	условиями	грибов, рыбы,	
дичи), других	хранения;	нерыбного водного	
расходных	оформлять заказ в	сырья, мяса,	
материалов к	письменном виде	домашней птицы,	
использованию	или с	дичи;	
	использованием	правила	
	электронного	оформления заявок	
	документооборота	на склад;	
	пользоваться	виды, назначение и	
	весоизмерительным	правила	
	оборудованием при	эксплуатации	
	взвешивании	приборов для	
	продуктов;	экспресс оценки	
	сверять	качества и	
	соответствие	безопасности сырья	
	получаемых	и материалов;	
	продуктов заказу и	правила снятия	
	накладным;	остатков;	
	проверять	правила обращения	
	органолептическим	с тарой поставщика;	
	способом качество,	ответственность за	
	безопасность сырья,	сохранность	
	продуктов,	материальных	
	материалов;	ценностей;	
	сопоставлять	правила поверки	
	данные о времени	весоизмерительного	
	изготовления и	оборудования;	
	сроках хранения	правила приема	
	особо	продуктов по	
	скоропортящихся	количеству и	
	продуктов;	качеству;	

- 6		
обеспечивать	правила снятия	
хранение сырья и	остатков на рабочем	
пищевых продуктов	месте;	
в соответствии с	правила проведения	
инструкциями и	контрольного	
регламентами,	взвешивания	
стандартами	продуктов	
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		
L		L

## Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,			
нер	ыбного водного сырья	ı, домашней птицы, д	ичи
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Безопасная	Безопасно, в	Требования охраны	Участок для
эксплуатация	соответствии с	труда, пожарной,	обработки сырья:
технологического	инструкциями и	электробезопасност	Весоизмерительно
оборудования,	регламентами	и в организации	е оборудование:
производственного	эксплуатировать	питания;	весы настольные
инвентаря,	технологическое	виды, назначение,	электронные.
инструментов,	оборудование,	правила безопасной	Холодильное
весоизмерительны	инструменты,	эксплуатации	оборудование:
х приборов	инвентарь в процессе	технологического	шкаф
	обработки сырья	оборудования,	холодильный,
		производственного	шкаф
		инвентаря,	морозильный,
		инструментов,	шкаф интенсивной
		весоизмерительных	заморозки.
		приборов, посуды и	

		правила ухода за	Механическое
		ними методы	оборудование:
		обработки	процессор
		традиционных	кухонный,
		видов овощей,	овощерезка или
		грибов, рыбы,	привод
		нерыбного водного	универсальный с
		сырья, домашней	механизмами для
		птицы, дичи;	нарезки овощей
		способы	рыбочистка
		сокращения потерь	электрическая
		сырья, продуктов	Оборудование для
		при их обработке,	упаковки, оценки
			качества и
		хранении;	безопасности
		способы удаления	
		излишней горечи из	пищевых
		отдельных видов	продуктов: нитрат-
		овощей;	тестер, машина
		способы	для вакуумной
		предотвращения	упаковки,
		потемнения	термоупаковщик
		отдельных видов	Оборудование для
		овощей и грибов;	мытья посуды:
		санитарно-	машина
		гигиенические	посудомоечная.
		требования к	Вспомогательное
		ведению процессов	оборудование:
Обработка	Распознавать	Методы обработки	стол
различными	недоброкачественны	традиционных	производственный
методами,	е продукты;	видов овощей,	с моечной ванной,
подготовка	владеть приемами	грибов, рыбы,	стеллаж
традиционных	мытья и	нерыбного водного	передвижной,
видов овощей,	бланширования	сырья, домашней	моечная ванна
грибов, рыбы,	сырья, пищевых	птицы, дичи;	двухсекционная.
нерыбного водного	продуктов;	способы	Инвентарь,
сырья, домашней	рационально	сокращения потерь	инструменты,
птицы, дичи	использовать сырье,	сырья, продуктов	кухонная посуда:
	продукты при их	при их обработке,	функциональные
	обработке,	хранении;	емкости из
	подготовке;	способы удаления	нержавеющей
	выбирать,	излишней горечи из	стали для
	применять,	отдельных видов	хранения и
	комбинировать	овощей;	транспортировки,
	различные методы	способы	набор разделочных
	обработки,	предотвращения	досок (деревянных
	подготовки овощей,	потемнения	с маркировкой
	грибов, рыбы,	отдельных видов	«CO», «CP», «CM»
	нерыбного водного	овощей и грибов;	или из пластика с
	перыоного водного	овощей и гриоов,	или из пластика с

	T	T	T
	сырья, мяса, мясных	санитарно-	цветовой
	продуктов домашней	гигиенические	маркировкой для
	птицы, дичи с	требования к	каждой группы
	учетом его вида,	ведению процессов	продуктов),
	технологических	обработки,	подставка для
	свойств, назначения;	подготовки	разделочных
	обрабатывать овощи	пищевого сырья,	досок, миски
	ручным и	продуктов;	(нержавеющая
	механическим	формы, техника	сталь), набор
	способами;	нарезки,	ножей «поварская
	соблюдать	формования	тройка», ножи для
	стандарты чистоты	традиционных	разделки, обвалки
	на рабочем	видов овощей,	мяса; мусат для
	месте	грибов	заточки ножей,
Утилизация	Различать пищевые и	Правила, условия,	пинцет,
отходов, упаковка,	непищевые отходы,	сроки хранения	рыбочистка
складирование	подготавливать	пищевых	ручная; корзины
неиспользованного			для органических
	пищевые отходы к	продуктов;	*
сырья, пищевых	дальнейшему	способы упаковки,	и неорганических
продуктов	использованию с	складирования	отходов, горелка
Хранение	учетом требований	пищевых	газовая ручная для
обработанных	по безопасности;	продуктов;	опаливания птицы,
овощей, грибов,	соблюдать правила	виды оборудования,	дичи;
рыбы, мяса,	утилизации	посуды,	расходные
домашней птицы,	непищевых отходов;	используемые для	материалы:
дичи	выбирать,	упаковки, хранения	стрейч-пленка для
An in	рационально	пищевых продуктов	пищевых
	использовать		продуктов, пакеты
	материалы, посуду		для вакуумного
	для упаковки,		аппарата,
	хранения		контейнеры
	неиспользованного		одноразовые для
	сырья;		пищевых
	осуществлять		продуктов,
	маркировку		перчатки
	упакованных		силиконовые
	неиспользованных		
	пищевых продуктов		
	выбирать, применять		
	различные способы		
	хранения		
	обработанных		
	-		
	овощей, грибов,		
	рыбы, нерыбного		
	водного сырья, мяса,		
	мясных продуктов,		
	птицы;		
	соблюдать условия и		

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

	1		
	филетировании	кулинарных	процессор
	рыбы, править	изделий из рыбы и	кухонный, привод
	кухонные ножи;	нерыбного водного	универсальный с
	нарезать, измельчать	сырья, мяса, птицы,	механизмами для
	рыбу вручную или	дичи	нарезки,
	механическим	разнообразного	протирания,
	способом,	ассортимента, в том	взбивания,
	порционировать,	числе	рыбочистка
	формовать,	региональных;	электрическая
	панировать	методы	Оборудование для
	различными	приготовления	упаковки, оценки
	способами	полуфабрикатов;	качества и
	полуфабрикаты из	способы	безопасности
	рыбы;	сокращения потерь,	пищевых
	выбирать,	сохранения	продуктов:
	подготавливать	пищевой ценности	нитрат-тестер,
	пряности и	продуктов при	машина для
	приправы, хранить	приготовлении	вакуумной
	пряности и	полуфабрикатов;	упаковки,
	приправы в	правила, способы	термоупаковшик
	измельченном виде	нарезки,	-r - J
		порционирования	
		полуфабрикатов из	
		рыбы	
Порционирование	Проверять качество	Ассортимент,	Оборудование для
(комплектование),	готовых	назначение,	мытья посуды:
упаковка на	полуфабрикатов	правила обращения	машина
вынос, хранение	перед упаковкой,	с упаковочными	посудомоечная.
полуфабрикатов	комплектованием;	материалами,	Вспомогательное
Πολίγφαορπαίου	выбирать материалы,	посудой,	оборудование:
	посуду, контейнеры	контейнерами для	стол
	для упаковки;	хранения и	производственный
	эстетично	транспортирования	с моечной ванной,
		готовых	стеллаж
	упаковывать, комплектовать	полуфабрикатов;	передвижной,
		, ,	моечная ванна
	полуфабрикаты в соответствии с их	техника	
		порционирования	двухсекционная.
	видом, способом и	(комплектования),	Инвентарь,
	сроком реализации;	упаковки и	инструменты,
		i Mangunabalia	L KAYANDDAG HACAHA
	обеспечивать	маркирования	кухонная посуда:
	условия, сроки	упакованных	функциональные
	условия, сроки хранения, товарное	упакованных полуфабрикатов;	функциональные емкости из
	условия, сроки хранения, товарное соседство	упакованных полуфабрикатов; правила заполнения	функциональные емкости из нержавеющей стали
	условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных,	упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток;	функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и
	условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных	упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила	функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,
	условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных,	упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования	функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных
	условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных	упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила	функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,

	тотору уу	тастина	(CD) WWW WO
	ГОТОВЫХ	правила	«СР», или из
	полуфабрикатов при	порционирования	пластика с
	порционировании	(комплектования)	цветовой
	(комплектовании);	готовой кулинарной	маркировкой для
	применять	продукции;	каждой группы
	различные техники	требования к	продуктов),
	порционирования,	условиям и срокам	подставка для
	комплектования с	хранения	разделочных досок,
	учетом	упакованных	мерный стакан,
	ресурсосбережения	полуфабрикатов	миски
Ведение расчетов	Рассчитывать	Ассортимент и	(нержавеющая
с потребителями	стоимость	цены на	сталь), рыбочистка
при отпуске	полуфабрикатов;	полуфабрикаты на	ручная, сито,
продукции на	вести учет	день принятия	шенуа, лопатки
вынос;	реализованных	платежей;	(металлические),
взаимодействие с	полуфабрикатов;	правила торговли;	тяпка, пинцет,
потребителями	пользоваться	виды оплаты по	щипцы
при отпуске	контрольно-	платежам;	кулинарные, набор
продукции с	кассовыми	виды и	ножей «поварская
прилавка/раздачи	машинами при	характеристика	тройка», мусат для
	оформлении	контрольно-	заточки ножей,
	платежей;	кассовых машин;	корзины для
	принимать оплату	виды и правила	органических и
	наличными	осуществления	неорганических
	деньгами;	кассовых операций;	отходов
	принимать и	правила и порядок	расходные
	оформлять	расчета	материалы:
	безналичные	потребителей при	стрейч пленка для
	платежи;	оплате наличными	пищевых
	составлять отчет по	деньгами, при	продуктов, пакеты
	платежам;	безналичной форме	для вакуумного
	поддерживать	оплаты;	аппарата,
	визуальный контакт	правила поведения,	контейнеры
	с потребителем;	степень	одноразовые для
	владеть	ответственности за	пищевых
	профессиональной	правильность	продуктов,
	терминологией;	расчетов с	перчатки
	консультировать	потребителями;	силиконовые
	потребителей,	правила общения с	CHITHKUHUDDIC
	-	-	
	оказывать им	потребителями;	
	помощь в выборе;	базовый словарный	
	разрешать проблемы	запас на	
	в рамках своей	иностранном языке;	
	компетенции	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	Соблюдать	Требования охраны	Участок для
полуфабрикатов	правила	труда, пожарной	приготовления
для блюд,	сочетаемости,	безопасности и	полуфабрикатов:
кулинарных	взаимозаменяемост	производственной	Весоизмерительно
изделий из рыбы	и основного сырья	санитарии в	е оборудование:
и нерыбного	и дополнительных	организации питания;	весы настольные
водного сырья,	ингредиентов,	виды, назначение,	электронные.
мяса, птицы,	применения	правила безопасной	Холодильное
дичи	ароматических	эксплуатации	оборудование:
разнообразного	веществ;	технологического	шкаф
ассортимента, в	выбирать,	оборудования,	холодильный,
том числе	применять,	производственного	шкаф
региональных	комбинировать	инвентаря, нструментов,	морозильный,
Порционировани	различные способы	весоизмерительных	шкаф
e	приготовления	приборов, посуды и	интенсивной
(комплектование	полуфабрикатов с	правила ухода за ними;	заморозки,
), упаковка на	учетом	ассортимент, рецептуры,	охлаждаемый
вынос, хранение	рационального	требования к качеству,	прилавок-
полуфабрикатов	использования	условиям и срокам	витрина.
	ресурсов,	хранения	Механическое
	обеспечения	полуфабрикатов для	оборудование:
	безопасности		блендер (ручной с
	готовой		дополнительной
	продукции;	_	насадкой для
	владеть техникой	сырья, мяса, птицы,	взбивания),
	работы с ножом	дичи;	мясорубка, куттер
	при нарезке,	методы приготовления	
		<u> </u>	тонкого
			измельчения
		_	продуктов),
			1 ' 2 ' / /
	_		
			_
	-	=	_
		1	
		_	
	•		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
		1	_ <u>*</u>
	-		_
			• ·
		*	
вынос, хранение	рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой	требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы,	прилавок- витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого

готовых обращения с продуктов: полуфабрикатов упаковочными нитрат-тестер, перед упаковкой, материалами, посудой, машина для комплектованием; контейнерами для вакуумной выбирать хранения и упаковки, материалы, посуду, транспортирования термоупаковщик контейнеры для готовых Оборудование для упаковки; полуфабрикатов; мытья посуды: техника эстетично машина порционирования упаковывать, посудомоечная. (комплектования), комплектовать Вспомогательное полуфабрикаты в оборудование: упаковки и соответствии с их маркирования стол видом, способом и упакованных производственны й с моечной сроком полуфабрикатов; реализации; правила заполнения ванной, стеллаж обеспечивать этикеток; передвижной, правила складирования условия, сроки моечная ванна хранения, товарное упакованных двухсекционная. соседство полуфабрикатов; Инвентарь, правила скомплектованных, инструменты, упакованных порционирования кухонная посуда: полуфабрикатов; (комплектования) функциональные соблюдать выход готовой кулинарной емкости из готовых продукции; нержавеющей полуфабрикатов требования к условиям и стали для при срокам хранения хранения и порционировании упакованных транспортировки, (комплектовании) полуфабрикатов набор применять разделочных различные техники досок порционирования, (деревянных с комплектования с маркировкой «СМ» или из учетом ресурсосбережения пластика с Рассчитывать Ведение Ассортимент и цены на шветовой расчетов с стоимость полуфабрикаты на день маркировкой для потребителями полуфабрикатов; принятия платежей; каждой группы при отпуске вести учет правила торговли; продуктов), продукции на реализованных виды оплаты по подставка для вынос; полуфабрикатов; платежам; разделочных взаимодействие пользоваться виды и характеристика досок, мерный с потребителями контрольноконтрольно-кассовых стакан, венчик, при отпуске кассовыми машин; миски продукции с машинами при виды и правила (нержавеющая прилавка/раздач оформлении сталь), сито, осуществления И платежей; кассовых операций; шенуа, лопатки принимать оплату правила и порядок (металлические),

расчета потребителей наличными тяпка, тендрайзер при оплате наличными ручной, пинцет, деньгами; деньгами, при принимать и шипцы безналичной форме оформлять кулинарные, безналичные оплаты; набор ножей «поварская платежи: правила поведения, степень ответственности составлять отчет тройка», мусат по платежам; за правильность для заточки расчетов с ножей, корзины поддерживать потребителями; визуальный для органических контакт с правила общения с и неорганических потребителем; потребителями; отходов базовый словарный владеть Расходные профессиональной запас на иностранном материалы: терминологией; стрейч пленка для языке; консультировать техника общения, пищевых продуктов, пакеты потребителей, ориентированная на оказывать им потребителя для вакуумного помощь в выборе; аппарата, шпагат, разрешать контейнеры проблемы в рамках одноразовые для своей компетенции пишевых продуктов, перчатки силиконовые

# 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

1 1	1	1 J '	1
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка	Выбирать,	Требования охраны	Зона горячего цеха:
рабочего места	рационально	труда, пожарной	Весоизмерительное
повара при	размещать на	безопасности и	оборудование:
выполнении работ	рабочем месте	производственной	весы настольные
по приготовлению	оборудование,	санитарии в	электронные.
горячих блюд,	инвентарь, посуду,	организации	Холодильное
кулинарных	сырье, материалы в	питания;	оборудование:
изделий, закусок	соответствии с	виды, назначение,	шкаф холодильный,
	инструкциями и	правила безопасной	шкаф морозильный,
	регламентами,	эксплуатации	шкаф интенсивной
	стандартами	технологического	заморозки,

чистоты: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие 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,

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 нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене 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 Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пишевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для

	инструментов	персонала при	мытья посуды:
Подбор,	Выбирать	подготовке	машина
подготовка к	оборудование,	производственного	посудомоечная.
работе, проверка	производственный	инвентаря и	Вспомогательное
технологического	инвентарь,	кухонной посуды;	оборудование:
оборудования,	инструменты,	правила	стол
производственного	посуду в	безопасного	производственный с
инвентаря,	соответствии с	хранения	моечной ванной,
инструментов,	видом работ в зоне	чистящих, моющих	стеллаж
весоизмерительных	по приготовлению	И	передвижной,
приборов	горячих блюд,	дезинфицирующих	моечная ванна
присоров	кулинарных	средств,	двухсекционная.
	изделий, закусок;	предназначенных	Инвентарь,
	подготавливать к	для последующего	инструменты,
	работе, проверять	использования;	кухонная посуда:
	технологическое	правила	функциональные
	оборудование,	утилизации отходов	емкости из
	производственный	виды, назначение	нержавеющей стали
	инвентарь,	упаковочных	для хранения и
	инструменты,	материалов,	транспортировки,
	весоизмерительные	способы хранения	термобоксы, набор
	приборы в	пищевых	разделочных досок
	соответствии с	продуктов;	(деревянных с
		виды, назначение	маркировкой «СО»,
	инструкциями и	оборудования,	«Гастрономия»,
	регламентами,	1	«Готовая
	стандартами	инвентаря посуды, используемых для	
	чистоты;		продукция» или из пластика с цветовой
	соблюдать правила	порционирования	· ·
	техники	(комплектования)	маркировкой для
	безопасности,	готовых горячих	каждой группы
	пожарной	блюд, кулинарных	продуктов),
	безопасности,	изделий, закусок;	подставка для
П	охраны труда	способы и правила	разделочных досок,
Подготовка	Выбирать,	порционирования	термометр со
рабочего места для	подготавливать	(комплектования),	щупом, мерный
порционирования	материалы, посуду,	упаковки на вынос	стакан, венчик,
(комплектования),	контейнеры,	готовых горячих	МИСКИ
упаковки на вынос	оборудование для	блюд, кулинарных	(нержавеющая
готовых горячих	упаковки, хранения,	изделий, закусок;	сталь), сито, шенуа,
блюд, кулинарных	подготовки к	условия, сроки,	лопатки
изделий, закусок	транспортированию	способы хранения	(металлические,
	готовых горячих	горячих блюд,	силиконовые),
	блюд, кулинарных	кулинарных	половник, пинцет,
	изделий, закусок	изделий, закусок	щипцы кулинарные,
Подготовка к	Оценивать наличие,	Ассортимент,	набор ножей
использованию	проверять	требования к	«поварская тройка»,
обработанного	органолептическим	качеству, условия и	мусат для заточки
сырья,	способом качество,	сроки хранения	ножей, корзины для

1 -	1 ~	T	T
полуфабрикатов,	безопасность	традиционных	органических и
пищевых	обработанного	видов овощей,	неорганических
продуктов, других	сырья,	грибов, рыбы,	отходов Набор
расходных	полуфабрикатов,	нерыбного водного	кастрюль 5л, 3л, 2л,
материалов	пищевых	сырья, домашней	1.5л, 1л; сотейники
	продуктов,	птицы, дичи;	0.8л, 0.6л, 0.2л;
	пряностей, приправ	правила	Набор сковород
	и других расходных	оформления заявок	диаметром 24см,
	материалов;	на склад;	32см; гриль
	осуществлять их	виды, назначение и	сковорода,
	выбор в	правила	расходные
	соответствии с	эксплуатации	материалы: стрейч
	технологическими	приборов для	пленка для
	требованиями;	экспресс оценки	пищевых продуктов
	обеспечивать их	качества и	пакеты для
	хранение в	безопасности сырья	вакуумного
	соответствии с	и материалов	аппарата, шпагат,
	инструкциями и		контейнеры
	регламентами,		одноразовые для
	стандартами		пищевых
	чистоты;		продуктов,
	своевременно		перчатки
	оформлять заявку		силиконовые
	на склад		Посуда для
			презентации:
			тарелки глубокие,
			тарелки глубокие
			(шляпа), тарелки
			плоские диаметром
			24см, 32см, блюдо
			прямоугольное,
			соусники

### Спецификация 2.2

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

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

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

	бульонов, отваров;	продуктов,
	требования к	перчатки
	безопасности	силиконовые
	хранения готовых	Посуда для
	бульонов, отваров;	презентации:
	правила	тарелки глубокие,
	маркирования	тарелки глубокие
	упакованных	(шляпа), тарелки
	бульонов, отваров,	плоские диаметром
	правила заполнения	24см, 15см,
	этикеток	бульонные чаши.

### Спецификация 2.3

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку			
к реализации супов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Зона горячего цеха:
основных	соответствии с	основных продуктов	
продуктов и	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительное
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	оборудование:
ингредиентов	оценивать качество и	учетом их	весы настольные
	безопасность	сочетаемости,	электронные.
	основных продуктов	взаимозаменяемости	Холодильное
	и дополнительных	·,	оборудование:
	ингредиентов;	критерии оценки	шкаф
	организовывать их	качества основных	холодильный,
	хранение в процессе	продуктов и	шкаф
	приготовления супов;	дополнительных	морозильный,
	выбирать,	ингредиентов для	шкаф интенсивной
	подготавливать	супов;	заморозки,
	пряности, приправы,	виды,	ледогенератор.
	специи;	характеристика	Механическое
	взвешивать, измерять	региональных видов	оборудование:
	продукты, входящие в	сырья, продуктов;	блендер
	состав супов в	нормы	(гомогенизатор)
	соответствии с	взаимозаменяемости	(ручной с
	рецептурой;	сырья и продуктов	дополнительной
	осуществлять		насадкой для
	взаимозаменяемость		взбивания),
	продуктов в		мясорубка,
	соответствии с		овощерезка, привод
	нормами закладки,		универсальный с
	особенностями заказа,		насадкой для
	сезонностью;		взбивания.
	использовать		Оборудование:
	региональные		плиты
	продукты для		электрические или

	приготовления супов		с индукционном
Приготовление	Выбирать, применять,	Классификация,	нагревом, печь
супов	комбинировать	рецептуры, пищевая	пароконвекционная
разнообразного	методы	ценность,	, микроволновая
ассортимента, в	приготовления супов:	требования к	печь.
том числе	- пассеровать овощи,	качеству, методы	Оборудование для
	томатные продукты и	приготовления	упаковки, оценки
региональных	1 1	супов	качества и
	муку; - готовить льезоны;	разнообразного	безопасности
	- закладывать	ассортимента, в том	пищевых
	продукты,	числе региональных,	продуктов:
	подготовленные	вегетарианских, для	овоскоп, нитрат-
	полуфабрикаты в	диетического	тестер, машина для
	определенной		вакуумной
	_	питания; температурный	
	последовательности с	режим и правила	упаковки, термоупаковщик
	учетом		Оборудование для
	продолжительности	приготовления	
	их варки;	заправочных супов,	мытья посуды:
	- рационально	супов-пюре,	машина
	использовать	вегетарианских,	посудомоечная. Вспомогательное
	продукты,	диетических супов,	оборудование:
	полуфабрикаты; - соблюдать	региональных;	стол
		ВИДЫ	
	температурный и	технологического	производственный с моечной ванной,
	временной режим	оборудования и	· ·
	варки супов;	производственного	стеллаж
	- изменять закладку	инвентаря,	передвижной, моечная ванна
	продуктов в	используемого при	
	соответствии с	приготовлении	двухсекционная.
	изменением выхода	супов, правила их	Инвентарь,
	супа;	безопасной	инструменты,
	- определять степень	эксплуатации	кухонная посуда:
	готовности супов;		функциональные
	- доводить супы до		емкости из
	вкуса, до		нержавеющей
	определенной		стали для хранения
Vaccessor	консистенции	Томиче	и транспортировки,
Хранение,	Проверять качество	Техника	термобоксы, набор
отпуск супов	готовых супов перед	порционирования,	разделочных досок
	отпуском, упаковкой	варианты	(деревянных с
	на вынос;	оформления супов	маркировкой или
	порционировать,	для подачи;	из пластика с
	сервировать и	виды, назначение	цветовой
	оформлять супы для	посуды для подачи,	маркировкой для
	подачи с учетом	термосов,	каждой группы
	рационального	контейнеров для	продуктов),
	использования	отпуска на вынос	подставка для
	ресурсов,	супов	разделочных досок,

	5		
	соблюдением	разнообразного	мерный стакан,
	требований по	ассортимента, в том	венчик, миски
	безопасности готовой	числе региональных;	(нержавеющая
	продукции;		сталь), сито, шенуа,
		методы сервировки	половник, пинцет,
	соблюдать выход	и подачи супов;	щипцы
	супов при	,	кулинарные, набор
	порционировании;	температура подачи	ножей «поварская
		супов	тройка», мусат для
	выдерживать	разнообразного	заточки ножей,
	температуру подачи	ассортимента, в том	корзины для
	супов;	числе региональных;	органических и
	Cyliob,	mesie pei nonasibiibix,	неорганических
	OV HOMENOTE II	проридо	отходов
	охлаждать и	правила	
	замораживать	разогревания супов;	Набор кастрюль 5л,
	готовые супы с		3л, 2л, 1.5л, 1л;
	учетом требований к	правила	сотейники 0.8л,
	безопасности	охлаждения,	0.6л, 0.2л; набор
	пищевых продуктов;	замораживания и	сковород
		хранения готовых	диаметром 24см,
	хранить	супов;	32см; расходные
	свежеприготовленные		материалы: стрейч
	, охлажденные и	требования к	пленка для
	замороженные супы;	безопасности	пищевых
		хранения готовых	продуктов пакеты
	разогревать супы с	супов;	для вакуумного
	учетом требований к		аппарата,
	безопасности готовой	правила	контейнеры
	продукции;	маркирования	одноразовые для
		упакованных супов,	пищевых
	выбирать	правила заполнения	продуктов,
	контейнеры,	этикеток	перчатки
	эстетично	STARCTOR	силиконовые
	упаковывать на		Посуда для
	вынос, для		презентации:
D	транспортирования	A	тарелки глубокие,
Ведение	Рассчитывать	Ассортимент и цены	тарелки глубокие
расчетов с	стоимость супов;	на супы на день	(шляпа), тарелки
потребителями		принятия платежей;	плоские диаметром
при отпуске	вести учет		24см, 15см,
продукции на	реализованных супов;	правила торговли;	бульонные чаши
вынос;			Зона оплаты
взаимодействие	пользоваться	виды оплаты по	готовой продукции:
с потребителями	контрольно-	платежам;	программное
при отпуске	кассовыми машинами		обеспечение
продукции с	при оформлении	виды и	RKeeper, кассовый
прилавка/раздач	платежей;	характеристика	аппарат, терминал
И	принимать оплату	контрольно-	безналичной
<u> </u>	<u> </u>	T	<del>- '</del>

		1
наличными деньгами;	кассовых машин;	оплаты
принимать и	виды и правила	
оформлять	осуществления	
безналичные	кассовых операций;	
платежи;	правила и порядок	
составлять отчет по	расчета	
платежам;	потребителей при	
поддерживать	оплате наличными	
визуальный контакт с	деньгами, при	
потребителем;	безналичной форме	
владеть	оплаты;	
профессиональной	правила поведения,	
терминологией;	степень	
консультировать	ответственности за	
потребителей,	правильность	
оказывать им помощь	расчетов с	
в выборе супов;	потребителями;	
разрешать проблемы	правила общения с	
в рамках своей	потребителями;	
компетенции	базовый словарный	
	запас на	
	иностранном языке;	
	техника общения,	
	ориентированная на	
	потребителя	

### Спецификация 2.4

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение			
горячих соусов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Зона горячего цеха:
основных	соответствии с	основных продуктов	
продуктов и	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительное
дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с	оборудование:
ингредиентов	качества и	учетом их	весы настольные
	безопасности	сочетаемости,	электронные.
	основных продуктов	взаимозаменяемости	Холодильное
	и дополнительных	;	оборудование:
	ингредиентов;	критерии оценки	шкаф
	организовывать их	качества основных	холодильный,
	хранение в процессе	продуктов и	шкаф
	приготовления	дополнительных	морозильный,
	соусов;	ингредиентов для	шкаф интенсивной
	выбирать,	соусов;	заморозки,
	подготавливать	виды,	охлаждаемый
	пряности, приправы,	характеристика	прилавок-витрина,
	специи;	региональных видов	ледогенератор.

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

рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;

определять степень готовности соусов;

доводить соусы до вкуса

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;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;

правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;

правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;

требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;

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  $0.8\pi$ ,  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты

для вакуумного

		нормы заклалки	аппарата
		нормы закладки	аппарата, контейнеры
		муки и других загустителей для	_
		· ·	одноразовые для
		получения соусов	пищевых
		различной	продуктов,
37		консистенции	перчатки
Хранение	Проверять качество	Техника	силиконовые,
соусов,	готовых соусов перед	порционирования,	посуда для
порционировани	отпуском их на	варианты подачи	презентации:
е соусов на	раздачу;	соусов;	тарелки глубокие,
раздаче	порционировать,	виды, назначение	тарелки глубокие
	соусы с применением	посуды для подачи,	(шляпа), тарелки
	мерного инвентаря,	термосов,	плоские диаметром
	дозаторов, с	контейнеров для	24см, 32см, блюдо
	соблюдением	отпуска на вынос	прямоугольное,
	требований по	соусов;	соусники
	безопасности готовой	методы сервировки	
	продукции;	и подачи соусов на	
	соблюдать выход	стол; способы	
	соусов при	оформления тарелки	
	порционировании;	соусами;	
	выдерживать	температура подачи	
	температуру подачи;	соусов;	
	охлаждать и	правила	
	замораживать	разогревания	
	готовые соусы с	соусов;	
	учетом требований к	правила	
	безопасности	охлаждения,	
	пищевых продуктов;	замораживания и	
	хранить	хранения готовых	
	свежеприготовленные	соусов;	
	, охлажденные и	требования к	
	замороженные соусы;	безопасности	
	разогревать соусы с	хранения готовых	
	учетом требований к	соусов;	
	безопасности готовой	правила	
	продукции;	маркирования	
	выбирать	упакованных соусов,	
	контейнеры,	правила заполнения	
	эстетично	этикеток	
	упаковывать соусы		
	для		
	транспортирования; творчески оформлять		
	тарелку с горячими		
	блюдами соусами		

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	Подбирать в	Правила выбора	Зона горячего цеха:
основных	соответствии с	основных продуктов	Весоизмерительное
продуктов и	технологическими	и дополнительных	оборудование: весы
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	настольные
ингредиентов	оценивать качество и	учетом их	электронные.
ингредиентов	безопасность	сочетаемости,	Холодильное
		·	оборудование:
	основных продуктов	взаимозаменяемости .	
	и дополнительных	, routenant offering	шкаф
	ингредиентов;	критерии оценки	холодильный,
	организовывать их	качества основных	шкаф
	хранение в процессе	продуктов и	морозильный,
	приготовления	дополнительных	шкаф интенсивной
	горячих блюд и	ингредиентов для	заморозки,
	гарниров;	горячих блюд и	охлаждаемый
	выбирать,	гарниров из овощей,	прилавок-витрина,
	подготавливать	грибов, круп,	ледогенератор.
	пряности, приправы,	бобовых,	Механическое
	специи;	макаронных изделий	оборудование:
	взвешивать, измерять	разнообразного	блендер
	продукты, входящие в	ассортимента;	(гомогенизатор)
	состав горячих блюд	виды,	(ручной с
	и гарниров в	характеристика	дополнительной
	соответствии с	региональных видов	насадкой для
	рецептурой;	сырья, продуктов;	взбивания),
	осуществлять	нормы	слайсер, куттер или
	взаимозаменяемость	взаимозаменяемости	бликсер (для
	продуктов в	сырья и продуктов	тонкого
	соответствии с		измельчения
	нормами закладки,		продуктов),
	особенностями заказа,		процессор
	сезонностью;		кухонный, привод
	использовать		универсальный
	региональные		Тепловое
	продукты для		оборудование:
	приготовления		плиты
	горячих блюд и		электрические или
	гарниров из овощей,		с индукционным
	грибов, круп,		нагревом, печь
	бобовых, макаронных		пароконвекционная
	изделий		, конвекционная
	разнообразного		печь, вок
	ассортимента		сковорода, гриль
Приготовление	Выбирать, применять,	Методы	электрический,

блюд и гарниров	комбинировать	приготовления блюд	саламандра,
из овощей и	различные способы	и гарниров из	фритюрница,
грибов	приготовления блюд	овощей и грибов,	микроволновая
	и гарниров из овощей	правила их выбора с	печь.
	и грибов с учетом	учетом типа	Оборудование для
	типа питания, их вида	питания,	упаковки, оценки
	и кулинарных	кулинарных свойств	качества и
	свойств:	овощей и грибов;	безопасности
	- замачивать	виды, назначение и	пищевых
	сушеные;	правила безопасной	продуктов:
	- бланшировать;	эксплуатации	овоскоп, нитрат-
	- варить в воде или в	оборудования,	тестер, машина для
	молоке;	инвентаря,	вакуумной
	- готовить на пару;	инструментов;	упаковки,
	- припускать в воде,	ассортимент,	термоупаковщик
	бульоне и	рецептуры,	Оборудование для
	собственном соку;	требования к	мытья посуды:
	- жарить сырые и	качеству,	машина
	предварительно	температура подачи	посудомоечная.
	отваренные;	блюд и гарниров из	Вспомогательное
	- жарить на решетке	овощей и грибов;	оборудование: стол
	гриля и плоской	органолептические	производственный
	поверхности;	способы	с моечной ванной,
	- фаршировать,	определения	стеллаж
	тушить, запекать;	готовности;	передвижной,
	- готовить овощные	ассортимент	моечная ванна
	пюре;	пряностей, приправ,	двухсекционная.
	- готовить начинки из	используемых при	Инвентарь,
	грибов;	приготовлении блюд	инструменты,
	определять степень	из овощей и грибов,	кухонная посуда:
	готовности блюд и	их сочетаемость с	функциональные
	гарниров из овощей и	основными	емкости из
	грибов;	продуктами;	нержавеющей
	доводить до вкуса,	нормы	стали для хранения
	нужной консистенции	взаимозаменяемости	и транспортировки,
	блюда и гарниры из	основного сырья и	термобоксы, набор
	овощей и грибов;	дополнительных	разделочных досок
	выбирать	ингредиентов с	(деревянных с
	оборудование,	учетом сезонности,	маркировкой или
	производственный	региональных	из пластика с
	инвентарь, посуду,	особенностей	цветовой
	инструменты в		маркировкой для
	соответствии со		каждой группы
	способом		продуктов),
	приготовления		подставка для
Приготовление	Выбирать, применять,	Методы	разделочных досок,
блюд и гарниров	комбинировать	приготовления блюд	термометр со
из круп,	различные способы	и гарниров из круп,	щупом, мерный

бобовых,
макаронных
изделий

приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:

- замачивать в воде;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;

- выкладывать в

- формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;

рассчитывать соотношение

бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;

органолептические способы определения готовности;

ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;

нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с

стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

Зона оплаты

	жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	учетом сезонности, региональных особенностей	готовой продукции: Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
	инструменты в		
	соответствии со способом		
	приготовления		
Хранение,	Проверять качество	Техника	
отпуск блюд и	готовых из овощей,	порционирования,	
гарниров из	грибов, круп,	варианты	
овощей, грибов,	бобовых, макаронных	оформления блюд и	
круп, бобовых,	изделий перед	гарниров из овощей,	
макаронных изделий	отпуском, упаковкой на вынос;	грибов, круп, бобовых,	
разнообразного	порционировать,	макаронных изделий	
ассортимента	сервировать и	разнообразного	
	оформлять блюда и	ассортимента для	
	гарниры из овощей,	подачи;	
	грибов, круп,	виды, назначение	
	бобовых, макаронных	посуды для подачи,	
	изделий для подачи с	термосов,	
	учетом	контейнеров для	
	рационального	отпуска на вынос	
	использования	блюд и гарниров из	
	ресурсов,	овощей, грибов,	
	соблюдением	круп, бобовых,	
	требований по безопасности готовой	макаронных изделий	
	продукции;	разнообразного ассортимента, в том	
	соблюдать выход при	числе региональных;	
	порционировании;	методы сервировки	
	выдерживать	и подачи,	
	температуру подачи	температура подачи	
	горячих блюд и	блюд и гарниров из	
	гарниров из овощей,	овощей, грибов,	
	грибов, круп,	круп, бобовых,	
	бобовых, макаронных	макаронных изделий	
	изделий;	разнообразного	
	охлаждать и	ассортимента;	

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; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и

Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении

Ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и

платежей;	характеристика	
принимать оплату	контрольно-	
наличными деньгами;	кассовых машин;	
принимать и	виды и правила	
оформлять	осуществления	
безналичные	кассовых операций;	
платежи;	правила и порядок	
составлять отчет по	расчета	
платежам;	потребителей при	
поддерживать	оплате наличными	
визуальный контакт с	деньгами, при	
потребителем;	безналичной форме	
владеть	оплаты;	
профессиональной	правила поведения,	
терминологией;	степень	
консультировать	ответственности за	
потребителей,	правильность	
оказывать им помощь	расчетов с	
в выборе горячих	потребителями;	
блюд и гарниров из	правила общения с	
овощей, грибов, круп,	потребителями;	
бобовых, макаронных	базовый словарный	
изделий;	запас на	
разрешать проблемы	иностранном языке;	
в рамках своей	техника общения,	
компетенции	ориентированная на	
	потребителя	

## Спецификация 2.6

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

	empu, mykn pushotopushoto ueeoptimeentu			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Подготовка	Подготовить	Правила выбора	Зона горячего цеха:	
основных	основные продукты и	основных продуктов	Весоизмерительное	
продуктов и	дополнительные	и дополнительных	оборудование: весы	
дополнительных	ингредиенты в	ингредиентов с	настольные	
ингредиентов	соответствии с	учетом их	электронные.	
	технологическими	сочетаемости,	Холодильное	
	требованиями,	взаимозаменяемости	оборудование:	
	оценивать качество и	;	шкаф	
	безопасность	критерии оценки	холодильный,	
	основных продуктов	качества основных	шкаф	
	и дополнительных	продуктов и	морозильный,	
	ингредиентов;	дополнительных	шкаф интенсивной	
	организовывать их	ингредиентов для	заморозки,	

	хранение в процессе	горячих блюд,	охлаждаемый
	приготовления	кулинарных изделий	прилавок-витрина,
	горячих блюд,	из яиц, творога,	ледогенератор.
	кулинарных изделий,	сыра, муки	Механическое
	закусок из яиц,	разнообразного	оборудование:
	творога, сыра, муки с	ассортимента;	блендер
	соблюдением	виды,	(гомогенизатор)
	требований по	характеристика	(ручной с
	безопасности	региональных видов	дополнительной
	продукции, товарного	сырья, продуктов;	насадкой для
	соседства;	нормы	взбивания),
	выбирать,	взаимозаменяемости	слайсер, куттер или
	подготавливать	сырья и продуктов	бликсер (для
	пряности, приправы,	Фырын продушов	тонкого
	специи;		измельчения
	взвешивать, измерять		продуктов),
	продукты, входящие в		процессор
	состав горячих блюд,		кухонный, привод
	кулинарных изделий		универсальный,
	и закусок из яиц,		планетарный
	творога, сыра, муки в		миксер.
	соответствии с		Тепловое
	рецептурой;		оборудование:
	осуществлять		плиты
	взаимозаменяемость		электрические или
	продуктов в		с индукционным
	соответствии с		нагревом, печь
	нормами закладки,		пароконвекционная
	особенностями заказа,		, конвекционная
	сезонностью;		печь, растечный
	использовать		шкаф, блинница
	региональные		электрическая,
	продукты для		гриль
	приготовления		электрический,
	горячих блюд,		саламандра,
	кулинарных изделий		фритюрница,
	и закусок из яиц,		микроволновая
	творога, сыра, муки		печь.
	разнообразного		Оборудование для
	ассортимента		упаковки, оценки
Приготовление	Выбирать, применять,	Методы	качества и
горячих блюд,	комбинировать	приготовления блюд	безопасности
кулинарных	различные способы	из яиц, правила их	пищевых
изделий и	приготовления	выбора с учетом	продуктов:
закусок из яиц	горячих блюд из яиц с	типа питания,	овоскоп, нитрат-
Jakyook 113 Anii	учетом типа питания,	кулинарных свойств	тестер, машина для
	вида основного	основного продукта;	вакуумной
	сырья, его	виды, назначение и	упаковки,
	Chipha, Ci U	виды, назпачение и	ymakobkn,

	кулинарных свойств:	правила безопасной	термоупаковщик
	- варить яйца в	_	термоупаковщик
	-	эксплуатации	Оборуноронно нна
	скорлупе (до	оборудования,	Оборудование для
	различной степени	инвентаря	мытья посуды:
	готовности) и без;	инструментов;	машина
	- готовить на пару;	ассортимент,	посудомоечная.
	- жарить основным	рецептуры,	Вспомогательное
	способом и с	требования к	оборудование: стол
	добавлением других	качеству,	производственный
	ингредиентов;	температура подачи	с моечной ванной,
	- жарить на плоской	блюд из яиц;	стеллаж
	поверхности;	органолептические	передвижной,
	- жарить	способы	моечная ванна
	- фаршировать,	определения	двухсекционная.
	запекать;	готовности;	Инвентарь,
	определять степень	нормы, правила	инструменты,
	готовности блюд из	взаимозаменяемости	кухонная посуда:
	яиц;	свежих яиц и	функциональные
	доводить до вкуса;	яичного порошка	емкости из
	выбирать	1	нержавеющей
	оборудование,		стали для хранения
	производственный		и транспортировки,
	инвентарь, посуду,		термобоксы, набор
	инструменты в		разделочных досок
	соответствии со		(деревянных с
	способом		маркировкой или
	приготовления		из пластика с
Приготовление	Выбирать, применять,	Методы	цветовой
горячих блюд,	комбинировать	приготовления	маркировкой для
кулинарных	различные способы	блюд, кулинарных	каждой группы
изделий и	^	изделий, закусок из	продуктов),
	приготовления горячих блюд из	•	подставка для
закусок из	^	творога, сыра,	
творога, сыра	творога с учетом типа	правила их выбора с	разделочных досок,
	питания, вида	учетом типа	термометр со
	основного сырья, его	питания,	щупом, мерный
	кулинарных свойств:	кулинарных свойств	стакан, венчик,
	- протирать и	основного продукта;	кисть силиконовая,
	отпрессовывать	виды, назначение и	миски
	творог вручную и	правила безопасной	(нержавеющая
	механизированным	эксплуатации	сталь), сито, шенуа,
	способом;	оборудования,	лопатки
	- формовать изделия	инвентаря	(металлические,
	из творога;	инструментов;	силиконовые),
	- жарить, варить на		половник, соусник,
	пару, запекать	ассортимент,	пинцет, щипцы
	изделия из творога;	рецептуры,	кулинарные, набор
	- жарить на плоской	требования к	ножей «поварская

	MODIUM DOMOROW HO	томпоротуро полони	20TOTICH HONOT
	- жарить, запекать на	температура подачи	заточки ножей,
	гриле;	блюд, кулинарных	корзины для
	определять степень	изделий, закусок из	органических и
	готовности блюд из	творога, сыра;	неорганических
	творога;	органолептические	отходов. Набор
	доводить до вкуса;	способы	кастрюль 5л, 3л, 2л,
	выбирать	определения	1.5л, 1л; сотейники
	оборудование,	готовности;	0.8л, 0.6л, 0.2л;
	производственный	нормы, правила	набор сковород
	инвентарь, посуду,	взаимозаменяемости	диаметром 24см,
	инструменты в	продуктов	32см; гриль
	соответствии со		сковорода,
	способом		расходные
	приготовления		материалы: стрейч
Приготовление	Выбирать, применять,	Методы	пленка для
горячих блюд,	комбинировать	приготовления	пищевых
кулинарных	различные способы	блюд, кулинарных	продуктов, пакеты
изделий из муки	приготовления	изделий из муки,	для вакуумного
поделии из муки	горячих блюд,	правила их выбора с	аппарата, шпагат,
	кулинарных изделий	учетом типа	контейнеры
	из муки с учетом типа	питания,	одноразовые для
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	пищевых
	питания, вида	кулинарных свойств	·
	основного сырья, его	основного продукта;	продуктов,
	кулинарных свойств:	виды, назначение и	перчатки
	- замешивать тесто	правила безопасной	силиконовые;
	дрожжевое (для	эксплуатации	посуда для
	оладий, блинов,	оборудования,	презентации:
	пончиков, пиццы) и	инвентаря,	тарелки глубокие,
	бездрожжевое (для	инструментов;	тарелки глубокие
	лапши домашней,	ассортимент,	(шляпа), тарелки
	пельменей,	рецептуры,	плоские диаметром
	вареников, чебуреков,	требования к	24см, 32см, блюдо
	блинчиков);	качеству,	прямоугольное,
	- формовать изделия	температура подачи	соусники.
	из теста (пельмени,	блюд, кулинарных	Зона оплаты
	вареники, пиццу,	изделий из муки;	готовой продукции:
	пончики, чебуреки и	органолептические	программное
	т.д.);	способы	обеспечение
	- охлаждать и	определения	RKeeper, кассовый
	замораживать тесто и	готовности;	аппарат, терминал
	изделия из теста с	нормы, правила	безналичной
	фаршами;	взаимозаменяемости	оплаты
	- подготавливать	продуктов	
	продукты для пиццы;	продуктов	
	- раскатывать тесто,		
	•		
	нарезать лапшу		
	домашнюю вручную		
	и механизированным		

	способом;		
	- жарить на		
	сковороде, на плоской		
	поверхности		
	блинчики, блины,		
	оладьи;		1
	- выпекать, варить в		1
	воде и на пару		1
	изделия из теста;		
	- жарить в большом		I
	количестве жира;		1
	- жарить после		1
	предварительного		
	отваривания изделий		
	из теста;		
	- разогревать в СВЧ-		
	печи готовые мучные		
	_		
	изделия;		
	определять степень		
	готовности блюд,		
	кулинарных изделий		
	из муки;		
	доводить до вкуса;		
	выбирать		
	оборудование,		
	производственный		
	инвентарь, посуду,		
	инструменты в		
	соответствии со		
	способом		
	приготовления		
Хранение,	Проверять качество	Техника	
отпуск блюд,	готовых блюд,	порционирования,	
кулинарных	кулинарных изделий,	варианты	
изделий, закусок	закусок перед	оформления блюд,	
из яиц, творога,	отпуском, упаковкой	кулинарных	
сыра, муки	на вынос;	изделий, закусок из	
разнообразного	порционировать,	яиц, творога, сыра,	
ассортимента	сервировать и	муки	
acceptimenta	оформлять блюда,	разнообразного	
	кулинарные изделия,	ассортимента для	
		_	
	закуски для подачи с	подачи;	
	учетом	виды, назначение	
	рационального	посуды для подачи,	
	использования	термосов,	
	ресурсов,	контейнеров для	
	соблюдением	отпуска на вынос	
	требований по	блюд , кулинарных	

безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные , охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

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

		этикеток	
Ведение	Рассчитывать	Ассортимент и цены	1
расчетов с	стоимость, вести учет	на горячие блюда,	
потребителями	реализованных	кулинарные	1
при отпуске	горячих блюд,	изделия, закуски из	
продукции на	кулинарных изделий,	яиц, творога, сыра,	
вынос;	закусок из яиц,	муки изделий	
взаимодействие	творога, сыра, муки	разнообразного	
с потребителями	разнообразного	ассортимента на	1
при отпуске	ассортимента;	день принятия	
продукции с	пользоваться	платежей;	1
прилавка/раздач	контрольно-	правила торговли;	
и И	кассовыми машинами	виды оплаты по	1
•	при оформлении	платежам;	
	платежей;	виды и	1
	принимать оплату	характеристика	
	наличными деньгами;	контрольно-	1
	принимать и	кассовых машин;	1
	оформлять	виды и правила	1
	безналичные	осуществления	1
	платежи;	кассовых операций;	
	составлять отчет по	правила и порядок	1
	платежам;	расчета	1
	поддерживать	потребителей при	
	визуальный контакт с	оплате наличными	1
	потребителем;		1
	владеть	деньгами, при безналичной форме	
	профессиональной	* *	1
	профессиональной терминологией;	оплаты;	
	,	правила поведения,	1
	консультировать	степень	1
	потребителей,	ответственности за	1
	оказывать им помощь	правильность	1
	в выборе горячих	расчетов с	
	блюд и гарниров из	потребителями;	1
	овощей, грибов, круп,	правила общения с	
	бобовых, макаронных	потребителями;	1
	изделий;	базовый словарный	
	разрешать проблемы	запас на	1
	в рамках своей	иностранном языке;	
	компетенции	техника общения,	1
		ориентированная на	
		потребителя	

## Спецификация 2.7

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Зона горячего цеха:
основных	соответствии с	основных продуктов	Весоизмерительное
продуктов и	технологическими	и дополнительных	оборудование: весы
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	настольные
ингредиентов	оценивать качество и	учетом их	электронные.
1	безопасность рыбы,	сочетаемости,	Холодильное
	нерыбного водного	взаимозаменяемости	оборудование:
	сырья и	;	шкаф
	дополнительных	критерии оценки	холодильный,
	ингредиентов к ним;	качества основных	шкаф
	организовывать их	продуктов и	морозильный,
	хранение в процессе	дополнительных	шкаф интенсивной
	приготовления	ингредиентов для	заморозки,
	горячих блюд,	горячих блюд	охлаждаемый
	кулинарных изделий,	кулинарных	прилавок-витрина,
	закусок из рыбы,	изделий, закусок из	ледогенератор.
	нерыбного водного	рыбы, нерыбного	Механическое
	сырья;	водного сырья	оборудование:
	выбирать,	разнообразного	блендер
	подготавливать	ассортимента;	(гомогенизатор)
	пряности, приправы,	виды,	(ручной с
	специи;	характеристика	дополнительной
	взвешивать, измерять	региональных видов	насадкой для
	продукты, входящие в	сырья, продуктов;	взбивания),
	состав горячих блюд,	нормы	слайсер, куттер или
	кулинарных изделий,	взаимозаменяемости	бликсер (для
	закусок в	сырья и продуктов	тонкого
	соответствии с		измельчения
	рецептурой;		продуктов),
	осуществлять		процессор
	взаимозаменяемость		кухонный, привод
	продуктов в		универсальный,
	соответствии с		планетарный
	нормами закладки,		миксер.
	особенностями		Тепловое
	заказа;		оборудование:
	использовать		плиты
	региональные		электрические или
	продукты для		с индукционным
	приготовления		нагревом, печь
	горячих блюд		пароконвекционная
	кулинарных изделий,		, конвекционная
	закусок из рыбы,		печь, вок
	нерыбного водного		сковорода, гриль
	сырья разнообразного		электрический,
	ассортимента		саламандра,
Приготовление	Выбирать, применять,	Методы	фритюрница,

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

комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - 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

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

микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая,

дополнительных

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

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

потребителями реализованных кулинарные при отпуске горячих блюд, изделия, закуски из продукции на кулинарных изделий, рыбы, нерыбного закусок из рыбы, вынос; водного сырья нерыбного водного взаимодействие разнообразного с потребителями сырья разнообразного ассортимента на при отпуске ассортимента; день принятия продукции с пользоваться платежей; прилавка/раздач контрольноправила торговли; И кассовыми машинами виды оплаты по при оформлении платежам; платежей; виды и принимать оплату характеристика наличными деньгами; контрольнопринимать и кассовых машин; оформлять виды и правила безналичные осуществления кассовых операций; платежи; составлять отчет по правила и порядок платежам; расчета поддерживать потребителей при визуальный контакт с оплате наличными потребителем; деньгами, при владеть безналичной форме профессиональной оплаты; терминологией; правила поведения, консультировать степень потребителей, ответственности за оказывать им помощь правильность в выборе горячих расчетов с блюд, кулинарных потребителями; изделий, закусок из правила общения с рыбы, нерыбного потребителями; базовый словарный водного сырья; разрешать проблемы запас на в рамках своей иностранном языке; техника общения, компетенции ориентированная на потребителя

#### Спецификация 2.8

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Подбирать в	правила выбора	Зона горячего цеха:

основных соответствии с Весоизмерительное основных продуктов и дополнительных оборудование: весы технологическими продуктов и требованиями, ингредиентов с настольные дополнительных ингредиентов оценивать качество и учетом их электронные. безопасность мяса, сочетаемости, Холодильное мясных продуктов, оборудование: взаимозаменяемости шкаф домашней птицы, холодильный, дичи, кролика и критерии оценки шкаф качества основных дополнительных морозильный, ингредиентов к ним; продуктов и шкаф интенсивной организовывать их дополнительных хранение в процессе ингредиентов для заморозки, приготовления горячих блюд охлаждаемый горячих блюд, кулинарных прилавок-витрина, кулинарных изделий, изделий, закусок из ледогенератор. закусок из мяса, мяса, домашней Механическое домашней птицы, птицы, дичи, оборудование: дичи. кролика; блендер кролика выбирать, разнообразного (гомогенизатор) подготавливать ассортимента; (ручной с пряности, приправы, дополнительной виды, специи; характеристика насадкой для взвешивать, измерять региональных видов взбивания), продукты, входящие в сырья, продуктов; слайсер, куттер или состав горячих блюд, нормы бликсер (для кулинарных изделий, взаимозаменяемости тонкого закусок в сырья и продуктов измельчения соответствии с продуктов), процессор рецептурой; осуществлять кухонный, привод взаимозаменяемость универсальный. Тепловое продуктов в соответствии с оборудование: нормами закладки, плиты особенностями электрические или заказа; с индукционным использовать нагревом, печь региональные пароконвекционная продукты для , конвекционная приготовления печь, вок горячих блюд, сковорода, гриль кулинарных изделий, электрический, закусок из мяса, саламандра, домашней птицы, фритюрница, дичи, кролика микроволновая разнообразного печь. ассортимента Приготовление Оборудование для Выбирать, применять, Методы

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

комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи

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,

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

упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с шветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа,

основными

изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционными и мелкими кусками с гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без: - бланшировать, отваривать мясные продукты;

определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

доводить до вкуса;

выбирать оборудование, производственный

продуктами;

нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

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  $0.8\pi$ ,  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeeper, кассовый

аппарат, терминал

			~v
	инвентарь, посуду,		безналичной
	инструменты в		оплаты
	соответствии со		
	способом		
37	приготовления	T	
Хранение,	Проверять качество	Техника	
отпуск горячих	готовых горячих	порционирования,	
блюд,	блюд, кулинарных	варианты	
кулинарных	изделий, закусок из	оформления горячих	
изделий, закусок	мяса, мясных	блюд, кулинарных	
из мяса, мясных	продуктов, домашней	изделий, закусок из	
продуктов,	птицы, дичи, кролика	мяса, мясных	
домашней	перед отпуском,	продуктов,	
птицы, дичи,	упаковкой на вынос;	домашней птицы,	
кролика	порционировать,	дичи, кролика	
разнообразного	сервировать и	разнообразного	
ассортимента	оформлять горячие	ассортимента для	
	блюда, кулинарные	подачи;	
	изделия, закуски из	виды, назначение	
	мяса, мясных	посуды для подачи,	
	продуктов, домашней	термосов,	
	птицы, дичи, кролика	контейнеров для	
	для подачи с учетом	отпуска на вынос	
	рационального	горячих блюд,	
	использования	кулинарных	
	ресурсов,	изделий, закусок из	
	соблюдением	мяса, мясных	
	требований по	продуктов,	
	безопасности готовой	домашней птицы,	
	продукции;	дичи, кролика	
	соблюдать выход при	разнообразного	
	порционировании;	ассортимента, в том	
	выдерживать	числе региональных;	
	температуру подачи	методы сервировки	
	горячих блюд,	и подачи,	
	кулинарных изделий,	температура подачи	
	закусок из мяса,	горячих блюд,	
	мясных продуктов,	кулинарных	
	домашней птицы,	изделий, закусок из	
	дичи, кролика;	мяса, мясных	
	охлаждать и	продуктов,	
	замораживать	домашней птицы,	
	готовые горячие	дичи, кролика	
	блюда, кулинарные	разнообразного	
	изделия, закуски из	ассортимента;	
	мяса, мясных	правила	
	продуктов, домашней	разогревания,	
	птицы, дичи, кролика	правила	

с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные , охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

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

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и

Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

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

## Спецификация 3.1

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

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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 нормативнотехническую 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,

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 нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-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, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

травмоопасных

возможные

последствия

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

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

# Спецификация 3.2

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение			
холод	ных соусов, заправок ј	разнообразного ассорт	гимента
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Зона горячего
основных	соответствии с	основных продуктов	цеха:
продуктов и	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительно
дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с	е оборудование:
ингредиентов	качества и	учетом их	весы настольные
	безопасности	сочетаемости,	электронные.
	основных продуктов	взаимозаменяемости	Холодильное
	и дополнительных	;	оборудование:
	ингредиентов;	критерии оценки	шкаф
	организовывать их	качества основных	холодильный,
	хранение в процессе	продуктов и	шкаф
	приготовления	дополнительных	морозильный,

	холодных соусов и	ингредиентов для	шкаф интенсивной
	заправок;	холодных соусов и	заморозки,
	выбирать,	заправок;	ледогенератор.
	подготавливать	виды,	Механическое
	пряности, приправы,	характеристика	оборудование:
	специи;	региональных видов	блендер
	взвешивать, измерять	сырья, продуктов;	(гомогенизатор)
	продукты, входящие	нормы	(ручной с
	в состав холодных	взаимозаменяемости	дополнительной
	соусов и заправок в	сырья и продуктов	насадкой для
	соответствии с	Сыры и продуктов	взбивания),
	рецептурой;		соковыжималка,
	осуществлять		соковыжималка
	взаимозаменяемость		для цитрусовых,
	продуктов в		Тепловое
	соответствии с		оборудование:
	нормами закладки,		микроволновая
	особенностями		печь.
	заказа, сезонностью;		Оборудование для
	использовать		упаковки, оценки
			качества и
	региональные		безопасности
	продукты для		
	приготовления		пищевых
	холодных соусов и		продуктов:
Прикоториония	Заправок	Accorting	овоскоп, нитрат-
Приготовление	Выбирать,	Ассортимент	тестер, машина для
холодных соусов	применять,	отдельных	вакуумной
и заправок	комбинировать	компонентов для	упаковки,
	методы	холодных соусов и	термоупаковщик
	приготовления	заправок;	Оборудование для
	холодных соусов и	методы	мытья посуды:
	заправок:	приготовления	машина
	- смешивать	отдельных	посудомоечная.
	сливочное масло с	компонентов для	Вспомогательное
	заполнителями для	холодных соусов и	оборудование: стол
	получения масляных	заправок;	производственный
	смесей;	органолептические	с моечной ванной,
	- смешивать и	способы	стеллаж
	настаивать	определения степени	передвижной,
	растительные масла с	готовности и	моечная ванна
	пряностями;	качества отдельных	двухсекционная.
	- тереть хрен на терке	компонентов	Инвентарь,
	и заливать кипятком;	холодных соусов и	инструменты,
	- растирать	заправок;	кухонная посуда:
	горчичный порошок с	ассортимент готовых	функциональные
	пряным отваром;	холодных соусов	емкости из
	- взбивать	промышленного	нержавеющей
	растительное масло с	производства, их	стали для хранения

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

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

## Спецификация 3.3

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку				
кр	к реализации салатов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Зона холодного	
основных	соответствии с	основных продуктов	цеха:	
продуктов и	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительное	
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	оборудование: весы	
ингредиентов	оценивать качество	учетом их	настольные	
	и безопасность	сочетаемости,	электронные.	
	основных	взаимозаменяемости;	Холодильное	
	продуктов и	критерии оценки	оборудование:	
	дополнительных	качества основных	шкаф холодильный,	
	ингредиентов;	продуктов и	шкаф морозильный,	
	организовывать их	дополнительных	шкаф интенсивной	
	хранение в процессе	ингредиентов для	заморозки,	
	приготовления	приготовления	охлаждаемый	

	салатов;	салатов	прилавок-витрина,
	выбирать,	разнообразного	ледогенератор.
	подготавливать	ассортимента;	Механическое
	пряности,	виды, характеристика	оборудование:
	приправы, специи;	региональных видов	блендер
	взвешивать,	сырья, продуктов;	(гомогенизатор)
	измерять продукты,	нормы	(ручной с
	входящие в состав	взаимозаменяемости	дополнительной
	салатов в	сырья и продуктов	насадкой для
	соответствии с		взбивания),
	рецептурой;		слайсер, куттер или
	осуществлять		бликсер (для
	взаимозаменяемость		тонкого
	продуктов в		измельчения
	соответствии с		продуктов),
	нормами закладки,		центрифуга для
	особенностями		сушки листовых
	заказа,		салатов
	сезонностью;		Тепловое
	использовать		оборудование:
	региональные		плиты
	продукты для		электрические или с
	приготовления		индукционным
	салатов		нагревом,
	разнообразного		микроволновая
	ассортимента		печь.
Приготовление	Выбирать,	Методы	Оборудование для
салатов	применять,	приготовления	упаковки, оценки
разнообразного	комбинировать	салатов, правила их	качества и
ассортимента	различные способы	выбора с учетом типа	безопасности
l	приготовления	питания, кулинарных	пищевых
	салатов с учетом	свойств продуктов;	продуктов: овоскоп,
	типа питания, вида	виды, назначение и	нитрат-тестер,
	и кулинарных	правила безопасной	машина для
	свойств	эксплуатации	вакуумной
	используемых	оборудования,	упаковки,
	продуктов:	инвентаря,	термоупаковщик
	- нарезать свежие и	инструментов;	Оборудование для
	вареные овощи,	ассортимент,	мытья посуды:
	свежие фрукты	рецептуры,	машина
	вручную и	требования к	посудомоечная.
	механическим	качеству,	Вспомогательное
	способом;	температура подачи	оборудование: стол
	- замачивать	салатов;	производственный с
		•	моечной ванной,
	сушеную морскую	органолептические способы определения	моечной ванной, стеллаж
	капусту для набухания;	•	
	,	готовности;	передвижной,
	- нарезать,	ассортимент	моечная ванна

	измельчать мясные	пряностей, приправ,	двухсекционная.
	и рыбные продукты;	используемых при	Инвентарь,
	- выбирать,	_ =	<b>2</b> ·
	* '	приготовлении	инструменты,
	подготавливать	салатных заправок,	кухонная посуда:
	салатные заправки	их сочетаемость с	функциональные
	на основе	ОСНОВНЫМИ	емкости из
	растительного	продуктами,	нержавеющей стали
	масла, уксуса,	входящими в салат;	для хранения и
	майонеза, сметаны	нормы	транспортировки,
	и других	взаимозаменяемости	термобоксы, набор
	кисломолочных	основного сырья и	разделочных досок
	продуктов;	дополнительных	(деревянных с
	- прослаивать	ингредиентов с	маркировкой или из
	компоненты салата;	учетом сезонности,	пластика с цветовой
	- смешивать	региональных	маркировкой для
	различные	особенностей	каждой группы
	ингредиенты		продуктов),
	салатов;		подставка для
	- заправлять салаты		разделочных досок,
	заправками;		мерный стакан,
	- доводить салаты		венчик, миски
	до вкуса;		(нержавеющая
	выбирать		сталь), сито,
	оборудование,		лопатки
	производственный		(силиконовые),
	инвентарь, посуду,		пинцет, щипцы
	инструменты в		кулинарные, набор
	соответствии со		ножей «поварская
	способом		тройка», мусат для
			•
	приготовления;		заточки ножей,
	соблюдать		корзины для
	санитарно-		органических и
	гигиенические		неорганических
	требования при		отходов, сотейники
	приготовлении		0.8л, 0.6л, 0.2л;
	салатов		набор сковород
Хранение,	Проверять качество	Техника	диаметром 24см;
отпуск салатов	готовых салатов	порционирования,	гриль сковорода;
разнообразного	перед отпуском,	варианты	расходные
ассортимента	упаковкой на	оформления салатов	материалы: стрейч
	вынос;	разнообразного	пленка для
	порционировать,	ассортимента для	пищевых
	сервировать и	подачи;	продуктов, пакеты
	оформлять салаты	виды, назначение	для вакуумного
	для подачи с учетом	посуды для подачи,	аппарата,
	рационального	контейнеров для	контейнеры
	использования	отпуска на вынос	одноразовые для
	ресурсов,	салатов	пищевых
	1 1 · · J I · · · · · · ·	<u> </u>	<u>'</u>

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

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

продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной

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

терминологией;	потребителями;	
консультировать	правила общения с	
потребителей,	потребителями;	
оказывать им	базовый словарный	
помощь в выборе	запас на иностранном	
салатов;	языке;	
разрешать	техника общения,	
проблемы в рамках	ориентированная на	
своей компетенции	потребителя	

#### Спецификация 3.4

дополнительных

ингредиентов

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку			
к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Зона холодного
основных	соответствии с	основных продуктов	цеха:
продуктов и	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительно

	региональные		с индукционным
	продукты для		нагревом,
	приготовления		микроволновая
	бутербродов,		печь.
	холодных закусок		Оборудование для
	разнообразного		упаковки, оценки
	ассортимента		качества и
Приготовление	Выбирать,	Методы	безопасности
бутербродов,	применять,	приготовления	пищевых
холодных	комбинировать	бутербродов,	продуктов: нитрат-
закусок	различные способы	холодных закусок,	тестер, машина для
разнообразного	приготовления	правила их выбора с	вакуумной
ассортимента	бутербродов,	учетом типа питания,	упаковки,
	холодных закусок с	кулинарных свойств	термоупаковщик
	учетом типа	продуктов;	Оборудование для
	питания, вида и	виды, назначение и	мытья посуды:
	кулинарных свойств	правила безопасной	машина
	используемых	эксплуатации	посудомоечная.
	продуктов:	оборудования,	Вспомогательное
	- нарезать свежие и	инвентаря,	оборудование: стол
	вареные овощи,	инструментов;	производственный
	грибы, свежие	ассортимент,	с моечной ванной,
	фрукты вручную и	рецептуры,	стеллаж
	механическим	требования к	передвижной,
	способом;	качеству,	моечная ванна
	- вымачивать,	температура подачи	двухсекционная.
	обрабатывать на	холодных закусок;	Инвентарь,
	филе, нарезать и	органолептические	инструменты,
	хранить соленую	способы определения	кухонная посуда:
	сельдь;	готовности;	функциональные
	- готовить	ассортимент	емкости из
	квашеную капусту;	ароматических	нержавеющей
	- мариновать	веществ,	стали для хранения
	овощи, репчатый	используемых при	и транспортировки,
	лук, грибы;	приготовлении	набор разделочных
	- нарезать,	масляных смесей, их	досок (деревянных
	измельчать мясные и	сочетаемость с	с маркировкой или
	рыбные продукты,	основными	из пластика с
		продуктами,	цветовой
	сыр;		маркировкой для
	- охлаждать готовые	входящими в состав бутербродов,	маркировкой для каждой группы
	блюда из различных		продуктов),
	продуктов;	холодных закусок;	продуктов), подставка для
	- фаршировать	нормы	
	куриные и	взаимозаменяемости	разделочных досок,
	перепелиные яйца;	основного сырья и	мерный стакан,
	- фаршировать	дополнительных	венчик, миски
	шляпки грибов;	ингредиентов с	(нержавеющая
	- подготавливать,	учетом сезонности,	сталь), сито,

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

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

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

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт 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

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

### 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	Подбирать в	Правила выбора	Зона холодного
основных	соответствии с	основных продуктов	цеха:
продуктов и	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительное
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	оборудование: весы
ингредиентов	оценивать качество	учетом их	настольные
	и безопасность	сочетаемости,	электронные.
	рыбы, нерыбного	взаимозаменяемости;	Холодильное
	водного сырья и	критерии оценки	оборудование:
	дополнительных	качества основных	шкаф
	ингредиентов к	продуктов и	холодильный,
	ним;	дополнительных	шкаф
	организовывать их	ингредиентов для	морозильный,
	хранение в процессе	холодных блюд,	шкаф интенсивной
	приготовления	кулинарных изделий,	заморозки,
	холодных блюд,	закусок из рыбы,	охлаждаемый
	кулинарных	нерыбного водного	прилавок-витрина.
	изделий, закусок из	сырья	Механическое
	рыбы, нерыбного	разнообразного	оборудование:
	водного сырья;	ассортимента;	блендер
	выбирать,	виды,	(гомогенизатор)
	подготавливать	характеристика	(ручной с
	пряности,	региональных видов	дополнительной
	приправы, специи;	сырья, продуктов;	насадкой для
	взвешивать,	нормы	взбивания),
	измерять продукты,	взаимозаменяемости	слайсер, куттер или
	входящие в состав	сырья и продуктов	бликсер (для
	холодных блюд,		тонкого

кулинарных измельчения изделий, закусок в продуктов). соответствии с Тепловое рецептурой; оборудование: осуществлять плиты взаимозаменяемость электрические или с индукционным продуктов в соответствии с нагревом, микроволновая нормами закладки, особенностями печь. заказа; Оборудование для упаковки, оценки использовать региональные качества и продукты для безопасности приготовления пищевых холодных блюд продуктов: нитраткулинарных тестер, машина для изделий, закусок из вакуумной рыбы, нерыбного упаковки, водного сырья термоупаковщик. разнообразного Оборудование для ассортимента мытья посуды: Приготовление Выбирать, Методы машина холодных блюд, применять, приготовления посудомоечная. кулинарных комбинировать холодных блюд, Вспомогательное изделий, закусок различные способы кулинарных изделий, оборудование: стол из рыбы, приготовления закусок из рыбы, производственный нерыбного холодных блюд, нерыбного водного с моечной ванной, водного сырья кулинарных сырья, правила их стеллаж изделий, закусок из выбора с учетом разнообразного передвижной, ассортимента рыбы, нерыбного типа питания, моечная ванна водного сырья с кулинарных свойств двухсекционная. Инвентарь, учетом типа рыбы и нерыбного питания, их вида и водного сырья; инструменты, кулинарных виды, назначение и кухонная посуда: функциональные свойств: правила безопасной - охлаждать, эксплуатации емкости из хранить готовые оборудования, нержавеющей рыбные продукты с инвентаря, стали для хранения учетом требований инструментов; и транспортировки, набор разделочных к безопасности; ассортимент, досок (деревянных - нарезать тонкими рецептуры, с маркировкой или ломтиками рыбные требования к качеству, из пластика с продукты, малосоленую рыбу температура подачи цветовой вручную и на холодных блюд, маркировкой для слайсере; кулинарных изделий, каждой группы закусок из рыбы, продуктов), - замачивать

	желатин, готовить	нерыбного водного	подставка для
	рыбное желе;	сырья;	разделочных досок,
	- украшать и	органолептические	мерный стакан,
	заливать рыбные	способы	венчик, миски
	продукты	определения	(нержавеющая
	порциями;	готовности;	сталь), сито,
	- вынимать рыбное	ассортимент	лопатки
	желе из форм;	пряностей, приправ,	(металлические,
	- доводить до	используемых при	силиконовые),
	вкуса;	приготовлении	пинцет, щипцы
	- подбирать соусы,	холодных блюд,	кулинарные, набор
	заправки, гарниры	кулинарных изделий,	ножей «поварская
	для холодных блюд	закусок из рыбы,	тройка»,
	с учетом их	нерыбного водного	специальный нож
	сочетаемости;	сырья, их	·
	,	* '	для моллюсков,
	выбирать оборудование,	сочетаемость с	мусат для заточки ножей, корзины
		ОСНОВНЫМИ	
	производственный	продуктами;	для органических и
	инвентарь, посуду,	нормы	неорганических
	инструменты в	взаимозаменяемости	отходов, сотейники
	соответствии со	основного сырья и	0.8л, 0.6л, 0.2л;
	способом	дополнительных	набор сковород
	приготовления;	ингредиентов с	диаметром 24см;
		учетом сезонности,	гриль сковорода;
	соблюдать	региональных	расходные
	санитарно-	особенностей	материалы: стрейч
	гигиенические		пленка для
	требования при		пищевых
	приготовлении		продуктов, пакеты
	холодных блюд,		для вакуумного
	закусок из рыбы,		аппарата,
	нерыбного водного		контейнеры
	сырья		одноразовые для
Хранение, отпуск	Проверять качество	Техника	пищевых
холодных блюд,	готовых холодных	порционирования,	продуктов,
кулинарных	блюд, кулинарных	варианты	перчатки
изделий, закусок	изделий, закусок из	оформления	силиконовые;
из рыбы,	рыбы, нерыбного	холодных блюд,	посуда для
нерыбного	водного сырья	кулинарных изделий,	презентации:
водного сырья	перед отпуском,	закусок из рыбы,	тарелки плоские
разнообразного	упаковкой на	нерыбного водного	диаметром 24см,
ассортимента	вынос;	сырья	32см, блюда
		разнообразного	прямоугольные.
	порционировать,	ассортимента для	Зона оплаты
	сервировать и	подачи;	готовой продукции:
	оформлять		программное
	холодные блюда,	виды, назначение	обеспечение R-
	кулинарные	посуды для подачи,	Keeper, кассовый

	попения зовмови на	термосор	аппарат тарынана
	изделия, закуски из	термосов,	аппарат, терминал безналичной
	рыбы, нерыбного	контейнеров для	
	водного сырья для	отпуска на вынос	оплаты
	подачи с учетом	холодных блюд,	
	рационального	кулинарных изделий,	
	использования	закусок из рыбы,	
	ресурсов,	нерыбного водного	
	соблюдением	сырья	
	требований по	разнообразного	
	безопасности	ассортимента, в том	
	готовой продукции;	числе региональных;	
	соблюдать выход	методы сервировки и	
	при	подачи, температура	
	порционировании;	подачи холодных	
	выдерживать	блюд, кулинарных	
	температуру подачи	изделий, закусок из	
	холодных блюд,	рыбы, нерыбного	
	кулинарных	водного сырья	
	изделий, закусок из	разнообразного	
	рыбы, нерыбного	ассортимента;	
	водного сырья;	правила хранения	
	хранить готовые	готовых холодных	
	холодные блюда,	блюд, кулинарных	
	кулинарные	изделий, закусок из	
	изделия, закуски из	из рыбы, нерыбного	
	рыбы, нерыбного	водного сырья;	
	водного сырья	требования к	
	разнообразного	безопасности	
	ассортимента с	хранения готовых	
	учетом требований	холодных блюд,	
	к безопасности	кулинарных изделий,	
	пищевых	закусок из рыбы,	
	продуктов;	нерыбного водного	
	выбирать	сырья	
	контейнеры,	разнообразного	
	эстетично	ассортимента;	
	упаковывать на	правила	
	вынос, для	маркирования	
	транспортирования	упакованных блюд,	
	1 panenopinpobanni	кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырья, правила	
Ранания поснатов	Рассинатирот	Заполнения этикеток	
Ведение расчетов	Рассчитывать	Ассортимент и цены	
с потребителями	стоимость, вести	на холодные блюда,	
при отпуске	учет реализованных	кулинарные изделия,	
продукции на	холодных блюд,	закуски из рыбы,	

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

### Спецификация 3.6

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

$\cdot \cdot $				
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Зона холодного	

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

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

Хранение, отпуск

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности;

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

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  $0.8\pi$ ,  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода,

Техника

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

готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать температур у подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;

охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий,

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-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

закусок из мяса,

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

1		
оформлять	оплате наличными	
безналичные	деньгами, при	
платежи;	безналичной форме	
составлять отчет по	оплаты;	
платежам;	правила поведения,	
поддерживать	степень	
визуальный контакт	ответственности за	
с потребителем;	правильность	
владеть	расчетов с	
профессиональной	потребителями;	
терминологией;	правила общения с	
консультировать	потребителями;	
потребителей,	базовый словарный	
оказывать им	запас на	
помощь в выборе	иностранном языке;	
холодных блюд,	техника общения,	
кулинарных	ориентированная на	
изделий, закусок из	потребителя	
мяса, мясных		
продуктов,		
домашней птицы,		
дичи;		
разрешать		
проблемы в рамках		
своей компетенции		

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

#### Спецификация 4.1

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка	Выбирать,	Требования охраны	Весоизмерительное
рабочего места	рационально	труда, пожарной	оборудование: весы
повара при	размещать на	безопасности и	настольные
выполнении работ	рабочем месте	производственной	электронные.
по приготовлению	оборудование,	санитарии в	Холодильное
холодных и	инвентарь, посуду,	организации	оборудование: шкаф
горячих сладких	сырье, материалы в	питания;	холодильный, шкаф
блюд, десертов,	соответствии с	виды, назначение,	морозильный, шкаф
напитков	инструкциями и	правила безопасной	интенсивной
	регламентами,	эксплуатации	заморозки,

стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие 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

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; последовательност ь 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 нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

охлаждаемый прилавок-витрина Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), электрокипятильник , соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное

возможные

последствия

	хранения кухонной	нарушения	оборудование: стол
	посуды, инвентаря,	санитарии и	производственный с
	инструментов	гигиены;	моечной ванной,
Подбор,	Выбирать	требования к	стеллаж
подготовка к	оборудование,	личной гигиене	передвижной,
работе, проверка	производственный	персонала при	моечная ванна
технологического	инвентарь,	подготовке	двухсекционная.
оборудования,	инструменты,	производственного	Инвентарь,
производственного	посуду в	инвентаря и	инструменты,
инвентаря,	соответствии с	кухонной посуды;	кухонная посуда:
инструментов,	видом работ в зоне	правила	функциональные
весоизмерительны	по приготовлению	безопасного	емкости из
х приборов	горячих блюд,	хранения	нержавеющей стали
	кулинарных	чистящих, моющих	для хранения и
	изделий, закусок;	И	транспортировки,
	подготавливать к	дезинфицирующих	набор разделочных
	работе, проверять	средств,	досок (деревянных с
	технологическое	предназначенных	маркировкой или из
	оборудование,	для последующего	пластика с цветовой
	производственный	использования;	маркировкой для
	инвентарь,	правила	каждой группы
	инструменты,	утилизации	продуктов),
	весоизмерительные	отходов виды,	подставка для
	приборы в	назначение	разделочных досок,
	соответствии с	упаковочных	мерный стакан,
	инструкциями и	материалов,	венчик, миски
	регламентами,	способы хранения	(нержавеющая
	стандартами	пищевых	сталь), кондитерские
	чистоты;	продуктов;	формы различных
	соблюдать правила	виды, назначение	форм и размера
	техники	оборудования,	сито, шенуа, кисть
	безопасности,	инвентаря посуды,	силиконовая,
	пожарной	используемых для	лопатки
	безопасности,	порционирования	(металлические,
	охраны труда	(комплектования)	силиконовые),
Подготовка	Выбирать,	готовых холодных	пинцет, щипцы
рабочего места для	подготавливать	и горячих сладких	кулинарные, набор
порционирования	материалы, посуду,	блюд, десертов,	ножей «поварская
(комплектования),	контейнеры,	напитков;	тройка», мусат для
упаковки на вынос	оборудование для	способы и правила	заточки ножей,
готовых холодных	упаковки,	порционирования	корзины для
и горячих сладких	хранения,	(комплектования),	органических и
блюд, десертов,	подготовки к	упаковки на вынос	неорганических
напитков	транспортировани	готовых холодных	отходов, набор
	Ю ГОТОВЫХ	и горячих сладких	кастрюль 5л, 3л, 2л,
	холодных и	блюд, десертов,	1.5л, 1л; сотейники
	горячих сладких	напитков;	0.8л, 0.6л, 0.2л;
	блюд, десертов,	условия, сроки,	набор сковород
	1 1 2 1 1	,	

	напитков	способы хранения	диаметром 24см,
		холодных и	32см; расходные
		горячих сладких	материалы: стрейч
		блюд, десертов,	пленка для пищевых
		напитков	продуктов, пакеты
Подготовка к	Оценивать наличие,	Ассортимент,	для вакуумного
использованию	проверять	требования к	аппарата,
обработанного	органолептическим	качеству, условия и	контейнеры
сырья,	способом качество,	сроки хранения	одноразовые для
полуфабрикатов,	безопасность	сырья, продуктов,	пищевых продуктов,
пищевых	обработанного	используемых при	перчатки
продуктов, других	сырья,	приготовлении	силиконовые,
расходных	полуфабрикатов,	холодных и	посуда для
материалов	пищевых	горячих сладких	презентации:
	продуктов,	блюд, десертов,	тарелки плоские
	пряностей, приправ	напитков;	диаметром 24см,
	и других	правила	32см, блюда
	расходных	оформления заявок	прямоугольные,
	материалов;	на склад;	чайные, кофейные
	осуществлять их	виды, назначение и	чашки, бокалы
	выбор в	правила	
	соответствии с	эксплуатации	
	технологическими	приборов для	
	требованиями;	экспресс оценки	
	обеспечивать их	качества и	
	хранение в	безопасности	
	соответствии с	сырья, продуктов,	
	инструкциями и	материалов;	
	регламентами,		
	стандартами		
	чистоты;		
	своевременно		
	оформлять заявку		
	на склад		

### Спецификация 4.2

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку					
к реализации хо	лодных сладких блюд	, десертов разнообраз	ного ассортимента		
Действия	Действия Умения Знания Ресурсы				
Подготовка	Подбирать в	Ассортимент,	Зона холодного		
основных	соответствии с	характеристика,	цеха:		
продуктов и	технологическими	правила выбора	Весоизмерительное		
дополнительных	требованиями,	основных продуктов	оборудование: весы		
ингредиентов	оценивать качество и	и дополнительных	настольные		

безопасность

основных продуктов

ингредиентов с

учетом их

электронные.

Холодильное

	и дополнительных	сочетаемости,	оборудование:
	ингредиентов;	взаимозаменяемости	шкаф холодильный,
	организовывать их	;	шкаф морозильный,
	хранение в процессе	критерии оценки	шкаф интенсивной
	приготовления	качества основных	заморозки,
	холодных сладких	продуктов и	ледогенератор,
	блюд, десертов с	дополнительных	охлаждаемый
	соблюдением	ингредиентов для	прилавок-витрина
	требований по	холодных сладких	Механическое
	безопасности	блюд, десертов	оборудование:
	продукции,	разнообразного	блендер
	товарного соседства;	ассортимента;	(гомогенизатор)
	выбирать,	виды,	(ручной с
	подготавливать	характеристика	дополнительной
	ароматические	региональных видов	насадкой для
	вещества;	сырья, продуктов;	взбивания),
	взвешивать, измерять	нормы	слайсер,
	продукты, входящие	взаимозаменяемости	продуктов),
	в состав холодных	сырья и продуктов	соковыжималка,
	сладких блюд,	Фырын продушог	соковыжималка для
	десертов в		цитрусовых,
	соответствии с		планетарный
	рецептурой;		миксер,
	осуществлять		универсальный
	взаимозаменяемость		привод.
	продуктов в		Тепловое
	соответствии с		оборудование:
	нормами закладки,		плиты
	особенностями		электрические или
	заказа, сезонностью;		с индукционным
	использовать		нагревом, печь
	региональные		пароконвекционная
	продукты для		, печь
	приготовления		конвекционная,
	холодных сладких		микроволновая
	блюд, десертов		печь.
	разнообразного		Оборудование для
	ассортимента		упаковки, оценки
Приготовление	Выбирать,	Методы	качества и
холодных	применять,	' '	безопасности
сладких блюд,	применять, комбинировать	приготовления холодных сладких	пищевых
десертов	различные способы	блюд, десертов,	продуктов:
досертов	приготовления	правила их выбора с	овоскоп, нитрат-
	холодных сладких	учетом типа	тестер, машина для
	блюд, десертов с	питания,	вакуумной
		питания, кулинарных свойств	упаковки,
	учетом типа питания,	-	•
	вида основного	основного продукта;	термоупаковщик.
	сырья, его	виды, назначение и	Оборудование для

кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые вилы 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;

доводить до вкуса;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, 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

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

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

	эстетично	
	упаковывать на	
	-	
	вынос, для	
Радания	транспортирования	A accompany court as a second
Ведение	Рассчитывать	Ассортимент и цены
расчетов с	стоимость, вести учет	на холодные сладкие
потребителями	реализованных	блюда, десерты
при отпуске	холодных сладких	разнообразного
продукции на	блюд, десертов	Ассортимента на
вынос;	разнообразного	день принятия
взаимодействие	ассортимента;	платежей;
с потребителями	пользоваться	правила торговли;
при отпуске	контрольно-	виды оплаты по
продукции с	кассовыми машинами	платежам;
прилавка/раздач	при оформлении	виды и
И	платежей;	характеристика
	принимать оплату	контрольно-
	наличными деньгами;	кассовых машин;
	принимать и	виды и правила
	оформлять	осуществления
	безналичные	кассовых операций;
	платежи;	правила и порядок
	составлять отчет по	расчета
	платежам;	потребителей при
	поддерживать	оплате наличными
	визуальный контакт с	деньгами, при
	потребителем;	безналичной форме
	владеть	оплаты;
	профессиональной	правила поведения,
	терминологией;	*
		степень
	консультировать	ответственности за
	потребителей,	правильность
	оказывать им помощь	расчетов с
	в выборе холодных	потребителями;
	сладких блюд,	правила общения с
	десертов;	потребителями;
	разрешать проблемы	базовый словарный
	в рамках своей	запас на
	компетенции	иностранном языке;
		техника общения,
		ориентированная на
		потребителя

# Спецификация 4.3

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

Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Зона горячего цеха:
основных	соответствии с	основных продуктов	Весоизмерительное
продуктов и	технологическими	и дополнительных	оборудование: весы
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	настольные
ингредиентов	оценивать качество и	учетом их	электронные.
1 / ,	безопасность	сочетаемости,	Холодильное
	основных продуктов	взаимозаменяемости	оборудование:
	и дополнительных	:	шкаф холодильный,
	ингредиентов;	критерии оценки	шкаф морозильный,
	организовывать их	качества основных	шкаф интенсивной
	хранение в процессе	продуктов и	заморозки,
	приготовления	дополнительных	охлаждаемый
	горячих сладких	ингредиентов для	прилавок-витрина
	блюд, десертов с	горячих сладких	Механическое
	соблюдением	блюд, десертов	оборудование:
	требований по	разнообразного	блендер
	безопасности	ассортимента;	(гомогенизатор)
	продукции,	виды,	(ручной с
	товарного соседства;	характеристика	дополнительной
	выбирать,	региональных видов	насадкой для
	подготавливать	сырья, продуктов;	взбивания),
	ароматические	нормы	слайсер,
	вещества;	взаимозаменяемости	соковыжималка,
	взвешивать, измерять	сырья и продуктов	соковыжималка для
	продукты, входящие		цитрусовых,
	в состав горячих		планетарный
	сладких блюд,		миксер.
	десертов в		Тепловое
	соответствии с		оборудование:
	рецептурой;		ПЛИТЫ
	осуществлять		электрические или
	взаимозаменяемость		с индукционным
	продуктов в		нагревом, печь
	соответствии с		пароконвекционная
	нормами закладки,		, печь
	особенностями		конвекционная,
	заказа, сезонностью		фритюрница,
Приготовление	Выбирать,	Методы	блинница
горячих сладких	применять,	приготовления	электрическая,
блюд, десертов	комбинировать	горячих сладких	микроволновая
	различные способы	блюд, десертов,	печь.
	приготовления	правила их выбора с	Оборудование для
	горячих сладких	учетом типа	упаковки, оценки
	блюд, десертов с	питания,	качества и
	учетом типа питания,	кулинарных свойств	безопасности
	вида основного	основного продукта;	пищевых
	сырья, его	виды, назначение и	продуктов:
	кулинарных свойств:	правила безопасной	овоскоп, нитрат-

- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;

определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких

эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

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

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

учетом требований к блюд, десертов безопасности разнообразного ассортимента; пищевых продуктов; правила хранить свежеприготовленны маркирования е горячие сладкие упакованных блюда, десерты, горячих сладких полуфабрикаты для блюд, десертов них с учетом разнообразного требований по ассортимента, безопасности готовой правила заполнения продукции; этикеток выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Ведение Рассчитывать Ассортимент и цены на горячие сладкие расчетов с стоимость, вести учет потребителями блюда, десерты реализованных при отпуске разнообразного горячих сладких ассортимента на продукции на блюд, десертов разнообразного день принятия вынос; взаимодействие ассортимента; платежей; с потребителями пользоваться правила торговли; при отпуске контрольновиды оплаты по продукции с кассовыми машинами платежам; прилавка/раздач при оформлении виды и И платежей; характеристика принимать оплату контрольноналичными деньгами; кассовых машин; принимать и виды и правила оформлять осуществления безналичные кассовых операций; правила и порядок платежи; составлять отчет по расчета платежам; потребителей при поддерживать оплате наличными визуальный контакт с деньгами, при потребителем; безналичной форме владеть оплаты; профессиональной правила поведения, терминологией; степень консультировать ответственности за потребителей, правильность оказывать им помощь расчетов с в выборе горячих потребителями;

сладких блюд,	правила общения с	
десертов;	потребителями;	
разрешать проблемы	базовый словарный	
в рамках своей	запас на	
компетенции	иностранном языке;	
	техника общения,	
	ориентированная на	
	потребителя	

### Спецификация 4.4

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

к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Весоизмерительно
основных	соответствии с	основных продуктов	е оборудование:
продуктов и	технологическими	и дополнительных	весы настольные
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	электронные.
ингредиентов	оценивать качество и	учетом их	Холодильное
	безопасность	сочетаемости,	оборудование:
	основных продуктов	взаимозаменяемости	шкаф
	и дополнительных	;	холодильный,
	ингредиентов;	критерии оценки	шкаф
	организовывать их	качества основных	морозильный,
	хранение в процессе	продуктов и	шкаф интенсивной
	приготовления	дополнительных	заморозки,
	холодных напитков с	ингредиентов для	ледогенератор,
	соблюдением	холодных напитков	охлаждаемый
	требований по	разнообразного	прилавок-витрина,
	безопасности	ассортимента;	Механическое
	продукции, товарного	виды,	оборудование:
	соседства;	характеристика	блендер
	выбирать,	региональных видов	(гомогенизатор)
	подготавливать	сырья, продуктов;	(ручной с
	ароматические	нормы	дополнительной
	вещества;	взаимозаменяемости	насадкой для
	взвешивать, измерять	сырья и продуктов	взбивания),
	продукты, входящие		соковыжималка,
	в состав холодных		соковыжималка
	напитков в		для цитрусовых,
	соответствии с		кофеварка,
	рецептурой;		кофемашина,
	осуществлять		кофемолка,
	взаимозаменяемость		блендер барный,
	продуктов в		для молочных
	соответствии с		коктейлей.
	нормами закладки,		
	особенностями		Тепловое

	parana concumentative		оборудородиче
	заказа, сезонностью;		оборудование:
	использовать		ПЛИТЫ
	региональные		электрические или
	продукты для		с индукционным
	приготовления		нагревом,
	холодных напитков		микроволновая
	разнообразного		печь.
	ассортимента		Оборудование для
Приготовление	Выбирать,	Методы	упаковки, оценки
холодных	применять,	приготовления	качества и
напитков	комбинировать	холодных напитков,	безопасности
	различные способы	правила их выбора с	пищевых
	приготовления	учетом типа	продуктов: нитрат-
	холодных напитков с	питания,	тестер, машина для
	учетом типа питания,	кулинарных свойств	вакуумной
	вида основного	основного продукта;	упаковки,
	сырья, его	виды, назначение и	термоупаковщик.
	кулинарных свойств;	правила безопасной	Оборудование для
	- отжимать сок из	эксплуатации	мытья посуды:
	фруктов, овощей,	оборудования,	машина
	ягод;	инвентаря	посудомоечная.
	- смешивать	инструментов;	Вспомогательное
	различные соки с	ассортимент,	оборудование: стол
	другими	рецептуры,	производственный
	ингредиентам;	требования к	с моечной ванной,
	- проваривать,	качеству,	стеллаж
	настаивать плоды,	температура подачи	передвижной,
	свежие и сушеные,	холодных напитков;	моечная ванна
	1	органолептические	
	процеживать, смешивать настой с	способы	двухсекционная. Инвентарь,
			_
	другими	определения	инструменты,
	ингредиентами;	готовности;	кухонная посуда:
	- готовить морс,	нормы, правила	функциональные
	компоты, холодные	взаимозаменяемости	емкости для
	фруктовые напитки;	продуктов	хранения и
	- готовить квас из		транспортировки,
	ржаного хлеба и		набор разделочных
	готовых		досок (деревянных
	полуфабрикатов		с маркировкой или
	промышленного		из пластика с
	производства;		цветовой
	- готовить лимонады;		маркировкой для
	- готовить холодные		каждой группы
	алкогольные напитки;		продуктов),
	- готовить горячие		подставка для
	напитки (чай, кофе)		разделочных
	для подачи в		досок, мерный
	холодном виде;		стакан, венчик,

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

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

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента				
действия	иции горячих напитко Умения	знания Знания	ортимента Ресурсы	
Подготовка	Подбирать в	Правила выбора	Весоизмерительное	
ОСНОВНЫХ	соответствии с	основных продуктов	оборудование: весы	
продуктов и	технологическими	и дополнительных	настольные	
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	электронные.	
ингредиентов	оценивать качество	учетом их	Холодильное	
	и безопасность	сочетаемости,	оборудование:	
	основных	взаимозаменяемости;	шкаф	
	продуктов и	критерии оценки	холодильный,	
	дополнительных	качества основных	шкаф	
	ингредиентов;	продуктов и	морозильный,	
	организовывать их	дополнительных	Механическое	
	хранение в процессе	ингредиентов для	оборудование:	
	приготовления	горячих напитков	блендер	
	горячих напитков с	разнообразного	(гомогенизатор)	
	соблюдением	ассортимента;	(ручной с	
	требований по	виды,	дополнительной	
	безопасности	характеристика	насадкой для	
	продукции,	региональных видов	взбивания),	
	товарного	сырья, продуктов;	соковыжималка,	
	соседства;	нормы	соковыжималка для	
	выбирать,	взаимозаменяемости	цитрусовых	
	подготавливать	сырья и продуктов	Тепловое	
	ароматические		оборудование:	
	вещества;		ПЛИТЫ	
	взвешивать,		электрические или	
	измерять продукты,		с индукционным	
	входящие в состав		нагревом,	
	горячих напитков в		микроволновая	
	соответствии с		печь, кофеварка,	
	рецептурой;		кофемашина,	
	осуществлять		кофемолка, аппарат	
	взаимозаменяемость		для горячего	
	продуктов в		шоколада, титан,	
	соответствии с		гейзерная	
	нормами закладки,		кофеварка, аппарат	
	особенностями		для приготовления	
	заказа,		кофе на песке,	
	сезонностью;		ростер.	
	использовать		Оборудование для	
	региональные		упаковки, оценки	
	продукты для		качества и	
	приготовления		безопасности	
	горячих напитков		пищевых	
	разнообразного		продуктов: нитрат-	

	ассортимента		тестер, машина для
Приготовление	Выбирать,	Методы	вакуумной
горячих напитков	применять,	приготовления	упаковки,
торичих папитков	комбинировать	горячих напитков,	термоупаковщик
	различные способы	правила их выбора с	Оборудование для
	приготовления	учетом типа	мытья посуды:
	*	питания,	машина
	горячих напитков с учетом типа	кулинарных свойств	посудомоечная.
	питания, вида	основного продукта;	Вспомогательное
	основного сырья,	виды, назначение и	оборудование: стол
	•	правила безопасной	производственный
	его кулинарных свойств;		с моечной ванной,
	,	эксплуатации	с моечной ванной, стеллаж
	- заваривать чай;	оборудования,	
	- варить кофе в	инвентаря,	передвижной,
	наплитной посуде и	инструментов;	моечная ванна
	с помощью	ассортимент,	двухсекционная.
	кофемашины;	рецептуры,	Инвентарь,
	- готовить кофе на	требования к	инструменты,
	песке;	качеству,	кухонная посуда:
	- обжаривать зерна	температура подачи	функциональные
	кофе;	горячих напитков;	емкости для
	- варить какао,	органолептические	хранения и
	горячий шоколад;	способы	транспортировки,
	- готовить горячие	определения	набор разделочных
	алкогольные	готовности;	досок (деревянных
	напитки;	нормы, правила	с маркировкой или
	- подготавливать	взаимозаменяемости	из пластика с
	пряности для	продуктов	цветовой
	напитков;		маркировкой для
	определять степень		каждой группы
	готовности		продуктов),
	напитков;		подставка для
	доводить их до		разделочных досок,
	вкуса;		мерный стакан,
	выбирать		миски
	оборудование,		(нержавеющая
	производственный		сталь), набор
	инвентарь, посуду,		ножей «поварская
	инструменты в		тройка», мусат для
	соответствии со		заточки ножей,
	способом		корзины для
	приготовления,		органических и
	безопасно его		неорганических
	использовать;		отходов, набор
	соблюдать		кастрюль 5л, 3л, 2л,
	санитарные правила		1.5л, 1.2л, 1л;
	и нормы в процессе		расходные
	приготовления		материалы: стрейч

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

платежей;	характеристика
принимать оплату	контрольно-
наличными	кассовых машин;
деньгами;	виды и правила
принимать и	осуществления
оформлять	кассовых операций;
безналичные	правила и порядок
платежи;	расчета
составлять отчет по	потребителей при
платежам;	оплате наличными
поддерживать	деньгами, при
визуальный контакт	безналичной форме
с потребителем;	оплаты;
владеть	правила поведения,
профессиональной	степень
терминологией;	ответственности за
консультировать	правильность
потребителей,	расчетов с
оказывать им	потребителями;
помощь в выборе	правила общения с
горячих напитков;	потребителями;
разрешать	базовый словарный
проблемы в рамках	запас на
своей компетенции	иностранном языке;
	техника общения,
	ориентированная на
	потребителя

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,	Выбирать,	требования охраны	Весоизмерительное		
уборка рабочего	рационально	труда, пожарной	оборудование: весы		
места кондитера	размещать на	безопасности и	настольные		
при выполнении	рабочем месте	производственной	электронные.		
работ по	оборудование,	санитарии в	V		
изготовлению	инвентарь, посуду,	организации	Холодильное		
хлебобулочных,	сырье, материалы в	питания;	оборудование:		
мучных	соответствии с	виды, назначение,	шкаф холодильный,		
кондитерских	инструкциями и	правила безопасной	T 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37		

изделий	перпаментами	эксплуатании	шкаф морозильный,
изделии	регламентами,	эксплуатации технологического	
	стандартами	технологического	шкаф интенсивной
начбар начнатария	чистоты;	The Constitute of the state of	заморозки
подбор, подготовка	- выбирать	- требования охраны	Механическое
к работе, проверка	оборудование,	труда, пожарной	оборудование:
технологического	производственный	безопасности и	блендер (ручной с
оборудования,	инвентарь,	производственной	дополнительной
производственного	инструменты,	санитарии в	насадкой для
инвентаря,	посуду в	организации	взбивания),
инструментов,	соответствии с	питания;	Boombumm),
весоизмерительных	видом работ в	- методы	кухонный,
приборов	кондитерском цехе;	приготовления	овощерезка, привод
	- подготавливать к	горячих блюд,	универсальный с
	работе, проверять	кулинарных	механизмами для
	технологическое	изделий, закусок из	нарезки,
	оборудование,	мяса, мясных	протирания,
	производственный	продуктов,	взбивания, слайсер,
	инвентарь,	домашней птицы,	планетарный
	инструменты,	дичи, кролика,	миксер, мясорубка,
	весоизмерительные	правила их выбора с	блендер (ручной с
	приборы в	учетом типа	дополнительной
	соответствии с	питания,	насадкой для
	инструкциями и	кулинарных свойств	взбивания), куттер
	регламентами,	продуктов;	или бликсер (для
	стандартами	продуктов,	тонкого
	чистоты;	- виды, назначение и	измельчения),
	чистоты,	правила безопасной	процессор
	- соблюдать	эксплуатации	кухонный,
	правила техники	оборудования,	
	безопасности,	инвентаря	привод
	пожарной	инструментов;	универсальный с
	безопасности,		механизмами для
	охраны труда	- ассортимент,	нарезки,
		рецептуры,	протирания,
		требования к	взбивания,
		качеству,	тестораскаточная
		температура подачи	машина, куттер
		горячих блюд,	Оборудование для
		кулинарных	упаковки, оценки
		изделий, закусок из	качества и
		мяса, мясных	безопасности
		продуктов,	пищевых
		домашней птицы,	продуктов: машина
		дичи, кролика	для вакуумной
подготовка	- выбирать,	- виды, назначение	упаковки, овоскоп,
рабочего места для	подготавливать,	упаковочных	нитраттестер
порционирования	рационально	материалов, способы	P
порционирования	рационально	marephanob, chocoobi	

(комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- 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,

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

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

упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных и приготовления оставшихся после их приготовления и приготовления и приготовления обеспечивать их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их вобеспечивать их вобеспечивать их вобеспечивать их вобеспечивать их вобеспечивать их вобеспечивать их выбор в собеспечивать их вобеспечивать их вобеспечивать их вобеспечивать их выбор в собеспечивать их вобеспечивать их приготов денки приборов для экспресс оценки травила окспресс оценки травила окспрессова окспрессова окспрессова окспрессова окспрессова окспрессова окспрессова окспрессова окспрессов окспрессов окспрессов окспрессов окспрессов окспрессов
упаковка и складирование пищевых органолептическим продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных изделий или оставшихся после их приготовления требованиями; обеспечивать их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их высоре в собеспечивать их въспресс оценки приворов для органические и других расходных и торячих отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1л; сотейники
упаковка и складирование проверять органолептическим продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления оставшихся после их приготовления требованиями; обеспечивать их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их выбор в собеспечивать их высорь для обеспечивать их органически и других расходных и торячих силиконовая, миски качеству, условия и срок их ранения с сырья, продуктов, используемых при приготовлении (металлические, силиконовые), половтки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1л; сотейники
требования к качеству, условия и продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления требованиями; обеспечивать их вобеспечивать их приготор для устрем для
пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления требованиями;  Пищевых продуктов, сорк их ранения сорок их ранения (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления  — обеспечивать их расходных расходных и гродуктов, правила обеспечивать их расспресс оценки  — обеспечивать их расходных роских и ранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления требованиями; обеспечивать их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обработанного сырья, продуктов, используемых при приготовлении (металлические, силиконовые), половник, пинцет, используемых при приготовлении (металлические, силиконовые), половник, пинцет, десертов, напитков; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для оформления заявок на склад; органических и неорганических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их  - обеспечивать их  - обработанного сырья, используемых при приготовлении (металлические, силиконовые), половник, пинцет, пряностей, приправ и других расходных материалов;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформление и правила эксплуатации приборов для устресс оценки  - обеспечивать их
используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления требованиями; собеспечивать их выбор в соответствии с технологическими требованиями; собеспечивать их высоры в собеспечивать их обеспечивать их приготовления сырка в соответствии с торка в собеспечивать их обеспечивать их олодных и горячих сладких блюд, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления требованиями; полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ и других расходных материалов; приправ и других расходных материалов; половник, пинцет, половник, пинцет, половник, пинцет, половник, пинцет, правила оформления заявок на склад; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических и правила эксплуатации приборов для - обеспечивать их отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
хлебобулочных, мучных пряностей, приправ кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их обеспечивать их мучных приготов, приправ и других расходных материалов; оформления заявок на склад;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила органических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их обеспечивать их кондитерских и приготов, напитков; и других расходных материалов; - правила оформления заявок напитков; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их обеспечивать их изделий или оставшихся после их приготовления  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их обеспечивать их отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
изделий или оставшихся после их приготовления  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их оформления заявок на склад;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;  - виды, назначение и правила оформания заявок на склад;
оставшихся после их приготовления  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для - обеспечивать их экспресс оценки  - обеспечивать их оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их - обеспечивать их - обеспечивать их - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их - обеспечивать их - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими правила экспресс оценки - на склад; ножей, корзины для ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их - обеспечивать их - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки - виды, назначение и правила органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их - виды, назначение и правила эксплуатации отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники
технологическими требованиями; правила эксплуатации отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, экспресс оценки экспресс оценки 1.5л, 1л; сотейники
требованиями; эксплуатации отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, экспресс оценки экспресс оценки
приборов для приборов для - обеспечивать их экспресс оценки 1.5л, 1л; сотейники
- обеспечивать их экспресс оценки 1.5л, 1л; сотейники
- 1.501, 101, COTOMINIKH
хранение в качества и 0.8л, 0.6л, 0.2л;
соответствии с безопасности сырья, Набор сковород
инструкциями и продуктов, диаметром 24см,
регламентами, материалов; з2см; гриль
стандартами рини назначение сковорода.
чистоты: - виды, назначение сковорода.
оборудования, Расходные
- своевременно инвентаря посуды, материалы: стрейч
оформлять заявку используемых для пленка для
на склад порционирования пищевых продуктов
(комплектования), пакеты для
укладки готовых вакуумного
хлебобулочных, аппарата, шпагат,
мучных контейнеры
кондитерских одноразовые для
изделий; пищевых
- способы и правила продуктов, перчатки
- спосоові й правила
порционирования (комплектования), Посуда для
1100 уда дзіл
укладки, упаковки на презентации:
вынос готовых тарелки глубокие
хлебобулочных, (шляпа), тарелки
мучных плоские диаметром
кондитерских 24см, 32см, блюда

изделий; прямоугольные. - условия, сроки, Зона оплаты способы хранения готовой продукции: хлебобулочных, программное обеспечение Rмучных кондитерских Кеерег, кассовый аппарат, терминал изделий; безналичной оплаты - 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,

TOMOTHAN TENANT
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
JIMACIUA

## Спецификация 5.2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных				
полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
подготовка	- подбирать в	- ассортимент,	Весоизмерительное	
основных	соответствии с	товароведная	оборудование: весы	
продуктов и	технологическими	характеристика,	настольные	
дополнительных	требованиями,	правила выбора	электронные.	
ингредиентов	оценка качества и	основных продуктов	V	
	безопасности	и дополнительных	Холодильное	
	основных продуктов	ингредиентов с	оборудование:	
	и дополнительных	учетом их	шкаф холодильный,	
	ингредиентов;	сочетаемости,	шкаф морозильный,	
	- организовывать их	взаимозаменяемости;	шкаф интенсивной	
	хранение в процессе	- критерии оценки	заморозки	
		<b>1</b> 1	•	
	приготовления	качества основных	Механическое	
	отделочных	продуктов и		

полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси,

дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;

- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

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, 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

	термостабильные начинки		оборудование: стол производственный с
приготовление	- выбирать,	- методы	моечной ванной,
отделочных	применять	приготовления	стол деревянный, стеллаж
полуфабрикатов	комбинировать	отделочных	
J 1 1	различные методы	полуфабрикатов,	передвижной, моечная ванна
	приготовления,	правила их выбора с	
	ПОДГОТОВКИ	учетом типа	двухсекционная.
	отделочных	питания,	Тепловое
	полуфабрикатов:	кулинарных свойств	оборудование:
	,	основного продукта;	пароконвектомат,
	- готовить желе;	r r r r r r r r r r r r r r r r r r r	конвекционная
	****	- виды, назначение	печь, плита
	- хранить,	и правила	электрическая (с
	подготавливать	безопасной	индукционным
	отделочные	эксплуатации	нагревом) по 2
	полуфабрикаты	оборудования,	конфорки на
	промышленного	инвентаря	человека,
	производства: гели,	инструментов;	фритюрница, гриль
	желе, глазури,	0.00.0100000000000000000000000000000000	саламандр,
	посыпки,	- ассортимент,	электроблинница,
	термостабильные	рецептуры,	микроволновая
	начинки и пр.;	требования к	печь, расстоечный
	- нарезать,	качеству	шкаф
	измельчать,	отделочных	Инвентарь,
	протирать вручную	полуфабрикатов;	инструменты,
	и механическим	- органолептические	кухонная посуда:
	способом фрукты,	способы	функциональные
	ягоды, уваривать	CHOCOODI	емкости из
	фруктовые смеси с	определения	нержавеющей стали
	сахарным песком до	готовности;	для хранения и
	загустения;	- нормы, правила	транспортировки,
	panuti cavaniii iii		термобоксы набор
	- варить сахарный сироп для промочки	взаимозаменяемости	разделочных досок
	изделий;	продуктов	(деревянных с
	издолии,		маркировкой или из
	- варить сахарный		пластика с цветовой
	сироп и проверять		маркировкой для
	его крепость (для		каждой группы
	приготовления		продуктов),
	помадки,		подставка для
	украшений из		разделочных досок,
	карамели и пр.);		термометр со
			щупом, мерный
	- уваривать		стакан, венчик,
	сахарный сироп для		кисть силиконовая,
	приготовления		

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

готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	этикеток	аппарат, терминал безналичной оплаты
--	----------	---

## Спецификация 5.3

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	- подбирать в	- ассортимент,	Весоизмерительное
основных	соответствии с	характеристика,	оборудование: весы
продуктов и	технологическими	правила выбора	настольные
дополнительных	требованиями,	основных продуктов	электронные.
ингредиентов	оценка качества и	и дополнительных	Холодильное
	безопасности	ингредиентов с	оборудование:
	основных	учетом их	шкаф холодильный,
	продуктов и	сочетаемости,	шкаф морозильный,
	дополнительных	взаимозаменяемости;	шкаф интенсивной
	ингредиентов;	- критерии оценки	заморозки
	- организовывать их	качества основных	Механическое
	хранение в процессе	продуктов и	оборудование:
	приготовления	дополнительных	блендер (ручной с
	хлебобулочных	ингредиентов для	дополнительной
	изделий и хлеба с	хлебобулочных	насадкой для
	соблюдением	изделий и хлеба	взбивания),
	требований по	разнообразного	кухонный,
	безопасности	ассортимента;	овощерезка, привод
	продукции,	- виды,	универсальный с
	товарного	характеристика	механизмами для
	соседства;	региональных видов	нарезки,
	- выбирать,	сырья, продуктов;	протирания,
	подготавливать	- нормы	взбивания, слайсер,
	ароматические,	взаимозаменяемости	планетарный
	красящие вещества;	сырья и продуктов	миксер, мясорубка,
	- взвешивать,		блендер (ручной с
	измерять продукты,		дополнительной
	входящие в состав		насадкой для
	хлебобулочных		взбивания), куттер
	изделий и хлеба в		или бликсер (для
	соответствии с		тонкого

	рецептурой;		измельчения),
	- осуществлять		процессор
	взаимозаменяемость		кухонный,
	продуктов в		привод
	соответствии с		универсальный с
	нормами закладки,		механизмами для
	особенностями		нарезки,
	заказа;		протирания,
	,		взбивания,
	- использовать		·
	региональные		тестораскаточная
	продукты для		машина, куттер
	приготовления		Оборудование для
	хлебобулочных		упаковки, оценки
	изделий и хлеба		качества и
приготовление	- выбирать,	- методы	безопасности
хлебобулочных	применять	приготовления	пищевых
изделий и хлеба	комбинировать	хлебобулочных	продуктов: машина
разнообразного	различные способы	изделий и хлеба,	для вакуумной
ассортимента	приготовления	правила их выбора с	упаковки, овоскоп,
	хлебобулочных	учетом типа	нитраттестер
	изделий и хлеба с	питания,	Оборудование для
	учетом типа	кулинарных свойств	мытья посуды:
	питания, вида	основного продукта;	машина
	основного сырья,	- виды, назначение и	посудомоечная.
	его свойств:	правила безопасной	Вспомогательное
	- подготавливать	эксплуатации	оборудование: стол
	продукты;	оборудования,	производственный с
	-замешивать	инвентаря	моечной ванной,
	дрожжевое тесто	инструментов;	стол деревянный,
	опарным и	- ассортимент,	стеллаж
	безопарным	рецептуры,	передвижной,
	способом вручную	требования к	моечная ванна
	и с использованием	качеству,	двухсекционная.
	технологического	хлебобулочных	Тепловое
	оборудования;	изделий и хлеба;	оборудование:
	- подготавливать	- органолептические	пароконвектомат,
	начинки, фарши;	способы	конвекционная
	- подготавливать	определения	печь, плита
	отделочные	готовности	электрическая (с
	полуфабрикаты;	выпеченных	индукционным
	- прослаивать	изделий;	нагревом) по 2
	дрожжевое тесто	- нормы, правила	конфорки на
			T - F

	для хлебобулочных	взаимозаменяемости	человека,
	изделий из	продуктов	фритюрница, гриль
	дрожжевого		саламандр,
	слоеного теста		электроблинница,
	вручную и с		микроволновая
	использованием		печь, расстоечный
	механического		шкаф
	оборудования;		Инвентарь,
	- проводить		инструменты,
	формование,		кухонная посуда:
	расстойку, выпечку,		функциональные
	оценку готовности		емкости из
	выпеченных		нержавеющей стали
	хлебобулочных		для хранения и
	изделий и хлеба;		транспортировки,
	- проводить		термобоксы набор
	оформление		разделочных досок
	хлебобулочных		(деревянных с
	изделий;		маркировкой или из
	- выбирать		пластика с цветовой
	оборудование,		маркировкой для
	производственный		каждой группы
	инвентарь, посуду,		продуктов),
	инструменты в		подставка для
	соответствии со		разделочных досок,
	способом		термометр со
	приготовления		щупом, мерный
хранение, отпуск,	- проверять	- техника	стакан, венчик,
упаковка на вынос	качество	порционирования	кисть силиконовая,
хлебобулочных	хлебобулочных	(комплектования),	миски
изделий и хлеба	изделий и хлеба	складирования для	(нержавеющая
разнообразного	перед отпуском, упаковкой на	непродолжительного	сталь), сито, шенуа,
ассортимента	вынос;	хранения	лопатки
	- порционировать	хлебобулочных	(металлические,
	(комплектовать) с	изделий и хлеба	силиконовые),
	учетом	разнообразного	половник, пинцет,
	рационального	ассортимента;	щипцы кулинарные,
	использования	- виды, назначение	набор ножей
	ресурсов,	посуды для подачи,	«поварская тройка»,
	соблюдения	контейнеров для	мусат для заточки
	требований по	отпуска на вынос	ножей, корзины для
	безопасности	хлебобулочных	органических и

изделий и хлеба готовой продукции; неорганических - соблюдать выход разнообразного отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, ассортимента, в том при 1.5л, 1л; сотейники порционировании; числе региональных;  $0.8\pi$ ,  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; - выдерживать - методы сервировки Набор сковород условия хранения и подачи хлебобулочных хлебобулочных диаметром 24см, изделий и хлеба с изделий и хлеба 32см; гриль учетом требований разнообразного сковорода. по безопасности ассортимента; Расходные готовой продукции; - требования к материалы: стрейч - выбирать безопасности пленка для контейнеры, хранения готовых пищевых продуктов эстетично хлебобулочных пакеты для изделий и хлеба упаковывать на вакуумного вынос для разнообразного аппарата, шпагат, транспортирования ассортимента; контейнеры хлебобулочных - правила одноразовые для изделий и хлеба маркирования пищевых упакованных продуктов, хлебобулочных перчатки изделий и хлеба силиконовые. разнообразного Посуда для ассортимента, презентации: тарелки глубокие правила заполнения этикеток (шляпа), тарелки ведение расчетов плоские диаметром - рассчитывать - ассортимент и цены на 24см, 32см, блюда стоимость, вести потребителями хлебобулочные прямоугольные. учет реализованных при отпуске изделия и хлеб Зона оплаты хлебобулочных разнообразного продукции на готовой продукции: изделий и хлеба ассортимента на вынос; программное разнообразного день принятия взаимодействие с обеспечение Rассортимента; платежей; Кеерег, кассовый потребителями - правила торговли; - пользоваться аппарат, терминал при отпуске - виды оплаты по контрольнобезналичной оплаты продукции с кассовыми платежам; прилавка, раздачи - виды и машинами при оформлении характеристика контрольно-кассовых платежей; - принимать оплату машин; - виды и правила наличными осуществления деньгами;

1	T	T
- принимать и	кассовых операций;	
оформлять;	- правила и порядок	
- безналичные	расчета	
платежи;	потребителей при	
- составлять отчет	оплате наличными	
по платежам;	деньгами, при	
- поддерживать	безналичной форме	
визуальный контакт	оплаты;	
с потребителем;	- правила поведения,	
- владеть	степень	
профессиональной	ответственности за	
терминологией;	правильность	
- консультировать	расчетов с	
потребителей,	потребителями;	
оказывать им	- правила общения с	
помощь в выборе	потребителями;	
хлебобулочных	- базовый словарный	
изделий и хлеба;	запас на	
- разрешать	иностранном языке;	
проблемы в рамках	- техника общения,	
своей компетенции	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	- подбирать в	- ассортимент,	Весоизмерительное	
основных	соответствии с	характеристика,	оборудование: весы	
продуктов и	технологическими	правила выбора	настольные	
дополнительных	требованиями,	основных продуктов	электронные.	
ингредиентов	оценка качества и	и дополнительных	Холодильное	
	безопасности	ингредиентов с	оборудование:	
	основных	учетом их	шкаф холодильный,	
	продуктов	сочетаемости,	шкаф морозильный,	
	и дополнительных	взаимозаменяемости;	шкаф интенсивной	
	ингредиентов;	- критерии оценки	заморозки	
	- организовывать их	качества основных	Механическое	
	хранение в процессе	продуктов и	оборудование:	
	приготовления	дополнительных	блендер (ручной с	
	мучных	ингредиентов для	дополнительной	
	кондитерских	мучных	насадкой для	

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

основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - ГОТОВИТЬ различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять

хранение, отпуск,

- 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

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

- техника

упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

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,

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  $0.8\pi$ ,  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; 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

правила заполнения

		этикеток	плоские диаметром
ведение	- рассчитывать	- ассортимент и	24см, 32см, блюда
расчетов с	стоимость, вести	цены на мучных	прямоугольные.
потребителями	учет реализованных	кондитерских	Зона оплаты
при отпуске	МУЧНЫХ	изделий	готовой продукции:
продукции на	кондитерских	разнообразного	программное
вынос;	изделий	ассортимента на	обеспечение R-
взаимодействие с	разнообразного	день принятия	Кеерег, кассовый
потребителями	ассортимента;	платежей;	аппарат, терминал безналичной оплаты
при отпуске	- пользоваться	- правила торговли;	
продукции	контрольно-	- виды оплаты по	
	кассовыми	платежам;	
	машинами при	- виды и	
	оформлении	характеристика	
	платежей;	контрольно-кассовых	
	- принимать оплату	машин;	
	наличными	- виды и правила	
	деньгами;	осуществления	
	- принимать и	кассовых операций;	
	оформлять;	- правила и порядок	
	- безналичные	расчета	
	платежи;	потребителей при	
	- составлять отчет	оплате наличными	
	по платежам;	деньгами, при	
	- поддерживать	безналичной форме	
	визуальный контакт	оплаты;	
	с потребителем;	- правила поведения,	
	- владеть	степень	
	профессиональной терминологией;	ответственности за	
	- консультировать	правильность	
	потребителей,	расчетов с	
	оказывать им	потребителями;	
	помощь в выборе	- правила общения с	
	мучных	потребителями;	
	кондитерских изделий;	- базовый словарный	
	- разрешать	запас на	
	проблемы в рамках	иностранном языке;	
	своей компетенции	- техника общения,	
	,	ориентированная на	
		потребителя	

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
реализации пирожн Действия	ных и тортов разнооора Умения	зного ассортимента  Знания	Ресурсы
подготовка	- подбирать в	- ассортимент,	Весоизмерительное
основных	соответствии с		оборудование: весы
		характеристика,	1.0
продуктов и	технологическими	правила выбора	настольные
дополнительных	требованиями,	основных продуктов	электронные.
ингредиентов	оценка качества и	и дополнительных	Холодильное
	безопасности	ингредиентов с	оборудование:
	основных	учетом их	шкаф холодильный,
	продуктов и	сочетаемости,	шкаф морозильный,
	дополнительных	взаимозаменяемости;	шкаф интенсивной
	ингредиентов;	- критерии оценки	заморозки
	- организовывать их	качества основных	Механическое
	хранение в процессе	продуктов и	оборудование:
	приготовления	дополнительных	блендер (ручной с
	пирожных и тортов	ингредиентов для	дополнительной
	с соблюдением	пирожных и тортов	насадкой для
	требований по	разнообразного	взбивания),
	безопасности	ассортимента;	кухонный,
	продукции,	- виды,	овощерезка, привод
	товарного	характеристика	универсальный с
	соседства;	региональных видов	механизмами для
	- выбирать,	сырья, продуктов;	нарезки,
	подготавливать	- нормы	протирания,
	ароматические,	взаимозаменяемости	взбивания, слайсер,
	красящие вещества;	сырья и продуктов	планетарный
	- взвешивать,		миксер, мясорубка,
	измерять продукты,		блендер (ручной с
	входящие в состав		дополнительной
	пирожных и тортов		насадкой для
	в соответствии с		взбивания), куттер
	рецептурой;		или бликсер (для
	- осуществлять		тонкого
	взаимозаменяемость		измельчения),
	Бзаимозамонясмость		измельчения),

продуктов в

соответствии с

особенностями

- использовать

заказа;

нормами закладки,

процессор

кухонный,

универсальный с механизмами для

привод

нарезки,

	региональные		протирания,
	продукты для		взбивания,
	приготовления		тестораскаточная
	пирожных и тортов		машина, куттер
приготорнациа	- выбирать,	MATOTILI	Оборудование для
приготовление	* '	- методы	
мучных	применять	приготовления	упаковки, оценки
кондитерских	комбинировать	пирожных и тортов,	качества и
изделий	различные способы	правила их выбора с	безопасности
разнообразного	приготовления	учетом типа	пищевых
ассортимента	пирожных и тортов	питания;	продуктов: машина
	с учетом типа	- виды, назначение и	для вакуумной
	питания:	правила безопасной	упаковки, овоскоп,
	- подготавливать	эксплуатации	нитраттестер
	продукты;	оборудования,	Оборудование для
	- ГОТОВИТЬ	инвентаря	мытья посуды:
	различные виды	инструментов;	машина
	теста: пресное	- ассортимент,	посудомоечная.
	сдобное, песочное,	рецептуры,	Вспомогательное
	бисквитное, пресное	требования к	оборудование: стол
	слоеное, заварное,	качеству, пирожных	производственный
	воздушное,	и тортов;	с моечной ванной,
	пряничное вручную	- органолептические	стол деревянный,
	и с использованием	способы	стеллаж
	технологического	определения	передвижной,
	оборудования;	готовности	моечная ванна
	- подготавливать	выпеченных и	двухсекционная.
	начинки, кремы,	отделочных	Тепловое
	отделочные	полуфабрикатов;	оборудование:
	полуфабрикаты;	- нормы, правила	пароконвектомат,
	- проводить	взаимозаменяемости	конвекционная
	формование	продуктов	печь, плита
	рулетов из		электрическая (с
	бисквитного		индукционным
	полуфабриката;		нагревом) по 2
	- готовить,		конфорки на
	оформлять торты,		человека,
	пирожные с учетом		фритюрница, гриль
	требований к		саламандр,
	безопасности		электроблинница,
	готовой продукции;		микроволновая
	- выбирать,		печь, расстоечный
	- выоирать, безопасно		шкаф
	UCSUIIACHU		шкаф

	использовать		Инвентарь,
	оборудование,		инструменты,
	производственный		кухонная посуда:
	инвентарь, посуду,		функциональные
	инструменты в		емкости из
	соответствии со		нержавеющей стали
	способом		для хранения и
	приготовления		транспортировки,
хранение, отпуск,	- проверять	- техника	термобоксы набор
упаковка на	качество пирожных	порционирования	разделочных досок
вынос мучных	и тортов перед	(комплектования),	(деревянных с
кондитерских	отпуском,	складирования для	маркировкой или из
изделий	упаковкой на	непродолжительного	пластика с цветовой
разнообразного	вынос;	хранения пирожных	маркировкой для
ассортимента	- порционировать	и тортов	каждой группы
	(комплектовать) с	разнообразного	продуктов),
	учетом	ассортимента;	подставка для
	рационального	- виды, назначение	разделочных досок,
	использования	посуды для подачи,	термометр со
	ресурсов,	контейнеров для	щупом, мерный
	соблюдения	отпуска на вынос	стакан, венчик,
	требований по	пирожных и тортов	кисть силиконовая,
	безопасности	разнообразного	миски
	готовой продукции;	ассортимента, в том	(нержавеющая
	- соблюдать выход	числе региональных;	сталь), сито, шенуа,
	при	- методы сервировки	лопатки
	порционировании;	и подачи пирожных	(металлические,
	- выдерживать	и тортов	силиконовые),
	условия хранения	разнообразного	половник, пинцет,
	пирожных и тортов	ассортимента;	щипцы
	•	* ′	
	с учетом	- требования к	кулинарные, набор
	требований по	безопасности	ножей «поварская
	безопасности	хранения готовых	тройка», мусат для
	готовой продукции;	пирожных и тортов	заточки ножей,
	- выбирать	разнообразного	корзины для
	контейнеры,	ассортимента;	органических и
	эстетично	- правила	неорганических
	упаковывать на	маркирования	отходов Набор
	вынос для	упакованных	кастрюль 5л, 3л, 2л,
	транспортирования	пирожных и тортов	1.5л, 1л; сотейники
	пирожных и тортов	разнообразного	0.8л, 0.6л, 0.2л;
		ассортимента,	Набор сковород

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

## 3.2 Спецификация общих компетенций

Tr	<b>1</b> 7	n .
Дескрипторы (показатели	Умения	Знания
сформированности)		
ОК 01. Выбирать способы	решения задач профессио	нальной деятельности,
применительно к различным кон	I	
<ul> <li>Распознавание сложных</li> </ul>	<ul> <li>Распознавать задачу</li> </ul>	– Актуальный
проблемные ситуации в	и/или проблему в	профессиональный и
различных контекстах.	профессиональном и/или	социальный контекст,
<ul> <li>Проведение анализа</li> </ul>	социальном контексте;	в котором приходится
сложных ситуаций при	– Анализировать	работать и жить;
решении задач	задачу и/или проблему и	– Основные
профессиональной	выделять её составные	источники
деятельности	части;	информации и ресурсы
<ul> <li>Определение этапов</li> </ul>	<ul> <li>Правильно выявлять</li> </ul>	для решения задач и
решения задачи.	и эффективно искать	проблем в
– Определение	информацию,	профессиональном
потребности в информации	необходимую для решения	и/или социальном
- Осуществление	задачи и/или проблемы;	контексте.
эффективного поиска.	<ul><li>Составить план</li></ul>	– Алгоритмы
<ul> <li>Выделение всех</li> </ul>	действия,	выполнения работ в
возможных источников	– Определить	профессиональной и
нужных ресурсов, в том числе	необходимые ресурсы;	смежных областях;
неочевидных. Разработка	– Владеть	<ul><li>Методы работы</li></ul>
детального плана действий	актуальными методами	в профессиональной и
<ul> <li>Оценка рисков на</li> </ul>	работы в	смежных сферах.
каждом шагу	профессиональной и	<ul><li>Структура плана</li></ul>
<ul> <li>Оценивает плюсы и</li> </ul>	смежных сферах;	для решения задач
минусы полученного	– Реализовать	<ul><li>Порядок оценки</li></ul>
результата, своего плана и его	составленный план;	результатов решения
реализации, предлагает	<ul> <li>Оценивать результат</li> </ul>	задач
критерии оценки и	и последствия своих	профессиональной
рекомендации по улучшению	действий (самостоятельно	деятельности
плана.	или с помощью	
	наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, ана	ализ и интерпретацию инфорг	мации, необходимой для
выполнения задач профессионал		·
– Планирование	<ul><li>Определять задачи</li></ul>	– Номенклатура
информационного поиска из	поиска информации	информационных
широкого набора источников,	– Определять	источников
необходимого для выполнения	необходимые источники	применяемых в
профессиональных задач	информации	профессиональной
<ul><li>Проведение анализа</li></ul>	– Планировать	деятельности
полученной информации,	процесс поиска	– Приемы
выделяет в ней главные	- Структурировать	структурирования
аспекты.	получаемую информацию	информации
- Структурировать	<ul><li>Выделять наиболее</li></ul>	– Формат
	рыделить паноолее	P

Дескрипторы (показатели	Умения	Знания
сформированности)		
отобранную информацию в	значимое в перечне	оформления
соответствии с параметрами	информации	результатов поиска
поиска;	– Оценивать	информации
<ul><li>Интерпретация</li></ul>	практическую значимость	
полученной информации в	результатов поиска	
контексте профессиональной	– Оформлять	
деятельности	результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализов	вывать собственное професси	иональное и личностное
развитие.		
– Использование	– Определять	– Содержание
актуальной нормативно-	актуальность нормативно-	актуальной
правовой документацию по	правовой документации в	нормативно-правовой
профессии (специальности)	профессиональной	документации
– Применение	деятельности	– Современная
современной научной	– Выстраивать	научная и
профессиональной	траектории	профессиональная
терминологии	профессионального и	терминология
- Определение траектории	личностного развития	- Возможные
профессионального развития и	The state of the s	траектории
самообразования		профессионального
<b>-</b>		развития и
		самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и	команде, эффективно взаимод	
руководством, клиентами.	11	,
<ul> <li>Участие в деловом</li> </ul>	– Организовывать	– Психология
общении для эффективного	работу коллектива и	коллектива
решения деловых задач	команды	– Психология
– Планирование	<ul> <li>Взаимодействовать с</li> </ul>	личности
профессиональной	коллегами, руководством,	– Основы
деятельность	клиентами.	проектной
		деятельности
ОК 05. Осуществлять устную	и письменную коммуникан	
языке с учетом особенностей сог		
<ul> <li>Грамотно устно и</li> </ul>	<ul> <li>Излагать свои мысли</li> </ul>	– Особенности
письменно излагать свои	на государственном языке	социального и
мысли по профессиональной	- Оформлять	культурного контекста
тематике на государственном	документы	– Правила
языке	,,,	оформления
– Проявление		документов.
толерантность в рабочем		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
коллективе		
	нско-патриотическую пози	цию, демонстрировать
осознанное поведение на основе	•	
<ul> <li>Понимать значимость</li> </ul>	<ul><li>Описывать</li></ul>	– Сущность

общечеловеческих ценностей. Профессиональной деятельности по профессии (специальности) поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности по деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной безопасности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности; — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте — Пути обеспечения профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и Риспользовать — Роль физической культуры общекультурном,	Дескрипторы (показатели	Умения	Знания			
— Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.  — Профессиональной деятельности по профессиональной деятельности  — Соблюдение правил экологической безопасности при ведении на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережения в расурсосбережения о деятельности по профессии (специальности)  — Обеспечивать ресурсосбережения в расурсосбережения в ресурсосбережения профессиональной деятельности — Онределять направления профессиональной деятельности — Пути обеспечения ресурсосбережения профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. — Сохранение и руровня физической культуры для сохранения и укрепление здоровья посредством использования структурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья посредством использования средства физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности — Применять рациональных функций в профессиональной деятельности и тор образжизи профессиональной деятельности и зонь риска физическог и зонь риска физическог деятельности и зонь риска физическог деятельности и зонь риска физическог дерствами профессии профессии и зонь риска физическог деятельности и зонь риска физическог дерствами профессии профессии и зонь риска физическог деятельности и зонь риска физическог дерствами профессии профессии и зонь риска физическог дерствами профессии профессии и деятельности и зонь риска физическог дерствами профессии и деятельности и зонь риска физическог дерствами профессии профессии и деятельности и зонь риска физическог дерствами профессии профессии профессии и деятельности и зонь риска физическог дерствами профессии профессии и зонь риска физическог деятельности и зонь рис	сформированности)					
— Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. Профессии профессии (специальности по профессии профессиональной деятельности по профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессии (специальности) профессиональной деятельности по профессии при ведении профессиональной деятельности по профессии при ведении профессиональной деятельности по профессиональной деятельность для укрепления здоровья посредством использования профессиональной деятельность для успешной реализации профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной подправа профессионал	(специальности)	профессии	патриотической			
поведения на основе общечеловеческих ценностей.  — Соблействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности; — Обеспечивать ресурсосбережения в рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности профессии (специальности)  — Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности — Пути обеспечения ресурсосбережения ресурсосбережения ресурсосбережения обеспечения ресурсосбережения обеспечения ресурсосбережения  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепление здоровья посредством использованности.  — Сохранение  — Использовать драговыя физической подготовленности.  — Поддержание уровия физической подготовленности.  — Поддержание уровия физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельных функций в профессиональной деятельных функций в профессиональной деятельности  — Пользоваться средствами профилактики дересии альной деятельности и зонь риска физическоги и зонь риска физическоги профессиональной деятельности и зонь риска физическоги профессиональной деятельности и профессиональной деятельности и зонь риска физическоги дерествим профессиональной деятельности и зонь риска физическоги профессиональной деятельности и зонь риска физическоги образа доровья для профессиональной деятельности и зонь риска физическоги образа доровья для профессиональной деятельности и зонь риска физическоги образа доровья для профессиональной деятельности и зонь риска физическоги образа доровья для профессиональной деятельности и зонь риска физическоги образа доровья для профессиональной деятельности и зонь риска физическоги образа доровья для профессиональной деятельности и зонь риска физическоги образа доровья для професс	<ul><li>Демонстрация</li></ul>		позиции			
Деятельности по профессии (специальности)  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  — Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности профессии (специальности)  — Основные ресурсы задействованые в профессиональной деятельности — Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровия физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использованно деятельность для успешной реализации профессиональной деятельность для успешной реализации профессиональной деятельности  — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности профессиональной деятельности для успешной реализации профессиональной деятельности деятельности и зонь рациональных функций в профессиональной деятельности и зонь рациональных профессиональной деятельности и зонь профессиональной здо	поведения на основе	_	<ul> <li>Общечеловеческ</li> </ul>			
Деятельности по профессии (специальности)  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  — Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности профессии (специальности)  — Основные ресурсы задействованые в профессиональной деятельности — Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровия физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использованно деятельность для успешной реализации профессиональной деятельность для успешной реализации профессиональной деятельности  — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности профессиональной деятельности для успешной реализации профессиональной деятельности деятельности и зонь рациональных функций в профессиональной деятельности и зонь рациональных профессиональной деятельности и зонь профессиональной здо	общечеловеческих ценностей.	профессиональной	ие ценности			
профессии (специальности)  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно дейтельности  — Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности подлержание необходимого профессиональной деятельности и подлержание необходимого профессиональной деятельности для успепной реализации профессиональной деятельности для успепной реализации профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности для успепной реализации профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности для успепной реализации профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности и зоперациональные приемы дрижения жизненных и профессиональной деятельности и зоперациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности и зоперациональной деятель			– Правила			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению оффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  - Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте при рамках профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  - Соблюдать нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  - Соблюдать нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  - Собхранение здоровья посредством использования средств физической культуры для сохранения и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры для сохранения и укрепление укрепление здоровья посредством использования общекультурно для укрепления здоровья, достижения жизненных и человека;  - Поддержание уровня физической культуры общекультурном, профессиональном профессиональном профессиональном деятельности и зонь рациональные приемы двитательных функций в профессиональной деятельности и зонь риска физического средствами профилактики профессии и зонь риска физического средствами профилактики профессии		профессии	-			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  — Соблюдение правил экологической оргонической оргониче		(специальности)	выполнения			
ОК 07. Содействовать в органению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в органы зкологической обзопасности при ведении профессиональной деятельности;  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранение доровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение дукрепление здоровья физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности для успешной реализации профессиональной деятельности профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональный профессиональной деятельности и профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической культуры общекультурно общекультурном, профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической культуры общекультурном, профессиональном профессиональном деятельности и дользовать общекультурном, профессиональной деятельности и дользоват			профессиональной			
− Соблюдение правил     − Соблюдение правил     − Соблюдать нормы     − Соблюдать нормы     − Соблюдать нормы     − Определять     профессиональной     деятельности;     − Обеспечивать     ресурсосбережение на рабочем     месте						
- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) профессиональной деятельности по профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  - Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры общекультурно оздоровительную деятельность для успешной реализации профессиональных целей; профессиональной деятельности при ведении профессиональной профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической культурно общекультурно общекультурно, профессиональном профессиональной деятельности рациональных целей; — Основы здорового образивной деятельности и профессиональной деятельности и профессиональной деятельности и профессиональной профессиональной деятельности и зонь двигательности и образи здоровья профессиональной деятельности и зонь профессиональной деятельности и зон	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбер					
экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  — Обеспечивать ресурсосбережения в ресурсосбережения в деятельности по профессии (специальности)  — Обеспечения ресурсы задействованные в профессиональной деятельности — Пути обеспечения ресурсосбережения  — Обеспечения деятельности по профессиональной деятельности — Пути обеспечения ресурсосбережения  — Обеспечения деятельности и поддержание необходимого деятельности и поддержание необходимого деятельности и поддержание необходимого деятельность для укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры деятельность для укрепление здоровья достижения жизненных и профессиональной деятельности деятельности деятельности поддержание профессиональной профессиональной профессиональной деятельности поддержание необходимого укрепление здоровья достижения жизненных и профессиональном профессиональной деятельности деятельности деятельности нипрофессиональной деятельности по профессиональной профессиональной деятельности и поддержание необходимого укрепления ведении профессиональной деятельности и поддержание необходимого обрежения деятельность для укрепления здоровья доровья доровья деятельности — Применять рациональных целей; — Основы двигательных функций в профессиональной деятельности и зоне профессиональной де	эффективно действовать в чрезв	ычайных ситуациях.				
при ведении профессиональной деятельности;  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  ОК 08. Использовать средства здоровья в процессе профессиональной деятельности  — Сохранение укрепление здоровья посредством использования средств физической подготовленности.  — Поддержание укрепление здоровья использования средств физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности  — Применять ращиональных целей; — Пользоваться средствами профилактики профессиональной деятельности  — Использовать физической подготовленности.  — Поддержание укрепление здоровья посредством использования средств физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности  — Применять ращиональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  — Пользовать средствами профилактики профессиональной деятельности  — Роль физической культуры общекультуры общекультуры общекультурном, профессиональной техновных целей; — Основы здорового образ- жизни; — Условия профессиональной деятельности и зонь ресурсобережения  — Основны здоровья общекультуры общекультурно общекультурном, профессиональной профессиональной деятельности  — Применять ращиональных целей; — Основы здорового образ- жизни; — Условия профессиональной деятельности и зонь ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  — Роль физической культуры общекультуры общекультуры общекультурном, профессиональных целей; — Основы здорового образ- жизни; — Условия профессиональной деятельности и зонь ресурсы	<ul> <li>Соблюдение правил</li> </ul>	<ul> <li>Соблюдать нормы</li> </ul>	– Правила			
профессиональной деятельности;  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  месте  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности доятельности доятельности доятельности доятельности доятельности доятельности доятельности профессиональной деятельность для укрепления здоровья, физической подготовленности доятельность для успешной реализации профессиональной деятельности доятельности деятельности доятельности доятель	экологической безопасности	экологической	экологической			
профессиональной деятельности;  — Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  месте  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности доятельности доятельности доятельности доятельности доятельности доятельности доятельности профессиональной деятельность для укрепления здоровья, физической подготовленности доятельность для успешной реализации профессиональной деятельности доятельности деятельности доятельности доятель	при ведении	безопасности	безопасности при			
ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии задействованные в профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по обеспечения ресурсосбережения  ОК 08. Использовать средства здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры для сохранения и укрепления укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры для сохранения и укрепления профессиональном профессиональном профессиональном профессиональном профессиональной деятельность для успешной реализации профессиональных целей;  — Применять рациональных целей; — Применять рациональных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения профессии	профессиональной	– Определять				
ресурсосбережение на рабочем месте  — рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)  — Пути обеспечения ресурсобережения  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности  — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности  — Пользовать функций в профессиональной деятельности  — Пользовать функций в профессиональной деятельности  — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения  — Основы здоровья для доровья дря доровья доровь	деятельности;	направления	профессиональной			
ресурсосбережение на рабочем месте  — рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)  — Пути обеспечения ресурсобережения  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности  — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности  — Пользовать функций в профессиональной деятельности  — Пользовать функций в профессиональной деятельности  — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения  — Основы здоровья для доровья дря доровья доровь	<ul><li>Обеспечивать</li></ul>		деятельности			
профессии (специальности)  профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры дяятельность для усрешной реализации профессиональной деятельности для успешной реализации профессиональной деятельности  — Применять рациональных функций в профессиональной деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности и зонь деятельности и зонь профессиональной деятельности и зонь профессиональности и зонь профессиональности и зонь профессиональности и зонь профессиональности	ресурсосбережение на рабочем		– Основные			
(специальности) профессиональной деятельности — Пути обеспечения ресурсосбережения  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и — Использовать физкультурно- оздоровительную общекультуры общекультуры общекультурном, профессиональном и деятельность для укрепления здоровья, физической подготовленности для успешной реализации профессиональных целей; — Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения профессии	месте	деятельности по	ресурсы			
Деятельности — Пути обеспечения ресурсосбережения  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и — Использовать физкультурно- оздоровительную общекультурно общекультурном, профессиональном и деятельность для укрепления здоровья, физической подготовленности для успешной реализации профессиональных целей; — Применять рациональные приемы двигательности двигательных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения профессии		профессии	задействованные в			
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и — Использовать — Роль физической культуры оздоровительную посредством использования средств физической культуры деятельность для профессиональном профессиональном деятельность для укрепления здоровья, социальном развития укрепления жизненных и человека; — Основы профессиональной деятельности динивных функций в профессиональной деятельности и зонь профессиональной деятельности деятельности и зонь профессиональной профессиональном п		(специальности)	профессиональной			
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и — Использовать физической культуры оздоровительную оздоровительную — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности — Применять драциональные приемы двигательности двигательности двигательности — Пользоваться средствами профессии здоровья для профессии и зонь профессии перенапряжения профессии здоровья для профессии			деятельности			
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и — Использовать — Роль физической культурно- оздоровительную общекультуры — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности для успешной реализации профессиональных целей; — Основы здорового образирательности дизической подготовленности деятельности двигательных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики профессии			– Пути			
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и — Использовать физкультурно- оздоровительную посредством использования средств физической культуры деятельность для ризической подготовленности достижения здоровья, профессиональном профессиональной деятельности рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения профессии			обеспечения			
здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельных целей; — Основы здорового образивания деятельности деятельных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения профессии			ресурсосбережения			
уровня физической подготовленности.  — Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности деятельности деятельности дигательных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения профессии профессии профессии профессии профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики профессии профе	ОК 08. Использовать средства	физической культуры для со	охранения и укрепления			
<ul> <li>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</li> <li>Двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>Двигательности двигательности деятельности</li> <li>Двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения</li> <li>Достижения здоровья, социальном развития человека;</li> <li>Основы здорового образа жизни;</li> <li>Условия профессиональной деятельности и зонь профессиональной деятельности</li> <li>Пользоваться средствами профилактики профессии</li> </ul>			держание необходимого			
укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры деятельность для укрепления здоровья, физической подготовленности для успешной реализации профессиональный деятельности деятельности двигательных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профессии профессии профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения культуры общекультурном, профессиональном профессиональном и человека; — Основы здорового образа жизни; — Основы профессиональной деятельности деятельности и зоны профессиональной здоровья для профессии			<ul> <li>Роль физической</li> </ul>			
посредством использования средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профессии профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профессиональной профессиональной для для успешной реализации профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения общекультурном, профессиональном профессиональном и человека; — Основы здорового образа жизни; — Условия профессиональной деятельности деятельности и зоны профессиональной здоровья для профессии	•		_			
средств физической культуры — Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности  — Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  — Пользоваться средствами профилактики перенапряжения профессии	2 1	1 0 01				
<ul> <li>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</li> <li>Применять рациональных функций в профессиональной деятельности</li> <li>Пользоваться средствами профилактики профессии</li> </ul>	<u>-</u>	-				
физической подготовленности для успешной реализации профессиональных целей; — Основы здорового образа деятельности рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики доровья для профессии						
для успешной реализации профессиональных целей; — Основы профессиональной — Применять здорового образа рациональные приемы двигательных функций в профессиональной профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики профессии			_			
профессиональной — Применять здорового образа рациональные приемы жизни; — Условия профессиональной профессиональной деятельности — Пользоваться средствами профилактики здоровья для перенапряжения профессии	÷		1			
рациональные приемы жизни; двигательных функций в — Условия профессиональной профессиональной деятельности деятельности и зоны — Пользоваться риска физического средствами профилактики здоровья для перенапряжения профессии	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
двигательных функций в — Условия профессиональной профессиональной деятельности деятельности и зоны — Пользоваться риска физического средствами профилактики здоровья для перенапряжения профессии						
профессиональной профессиональной деятельности деятельности и зонь — Пользоваться риска физического средствами профилактики здоровья для перенапряжения профессии	деятельности	•				
деятельности деятельности и зоны — Пользоваться риска физического средствами профилактики здоровья для перенапряжения профессии						
<ul> <li>Пользоваться риска физического средствами профилактики профессии</li> </ul>						
средствами профилактики здоровья для перенапряжения профессии						
перенапряжения профессии			1 -			
			-			
[ Aupunt option in Ann Aumon   (chounsinoth)						
профессии – Средства			'			

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
сформированности	(специальности)	профилактики
		перенапряжения
ОК 09. Использовать инф деятельности.	оормационные технологии	в профессиональной
- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач     Использовать современное программное обеспечение	<ul> <li>Современные средства и устройства и устройства и информатизации</li> <li>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться професиностранном языке.	сиональной документацией	на государственном и
<ul> <li>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</li> <li>Ведение общения на профессиональные темы</li> </ul>	- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  — основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  — лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  — особенности произношения  — правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предприним		офессиональной сфере.
– Определение	– Выявлять	- Основы
инвестиционную привлекательность	достоинства и недостатки коммерческой идеи	предпринимательской деятельности

Дескрипторы (показатели	Умения	Знания	
сформированности)			
коммерческих идей в рамках	<ul><li>Презентовать идеи</li></ul>	– Основы	
профессиональной	открытия собственного	финансовой	
деятельности	дела в профессиональной	грамотности	
<ul> <li>Составлять бизнес план</li> </ul>	деятельности	– Правила	
<ul> <li>Презентовать бизнес-</li> </ul>	<ul> <li>Оформлять бизнес-</li> </ul>	разработки бизнес-	
идею	план	планов	
– Определение	<ul><li>Рассчитывать</li></ul>	– Порядок	
источников финансирования	размеры выплат по	выстраивания	
<ul> <li>Применение грамотных</li> </ul>	процентным ставкам	презентации	
кредитных продуктов для	кредитования	– Кредитные	
открытия дела		банковские продукты	

## 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 1.11.4.	МДК 01.01.	108	Подготов	-визуально	-требования
ОК 01-02,	Организация		ка,	проверять	охраны труда,
04-07	приготовления,		уборка	чистоту и	пожарной
	подготовки к		рабочего	исправность	безопасности
	реализации и		места	производствен	И
	хранения		повара	ного	производстве
	кулинарных		при	инвентаря,	нной
	полуфабрикато		выполнен	кухонной	санитарии в
	В		ии работ	посуды перед	организации
			по	использование	питания;
			обработке	М;	-виды,
			, нарезке,	-выбирать,	назначение,
			формовке	рационально	правила
			традицио	размещать на	безопасной
			нных	рабочем месте	эксплуатации
			видов	оборудование,	технологичес
			овощей,	инвентарь,	кого
			грибов,	посуду, сырье,	оборудования
			обработке	материалы в	,
			рыбы,	соответствии с	производстве
			нерыбног	инструкциями	ННОГО

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
(HK II OK)		освоение	о водного	И	инвентаря,
			сырья,	регламентами,	инструментов
			мяса,	стандартами	,
			мясных	чистоты;	весоизмерите
			продукто	-проводить	льных
			В,	текущую	приборов,
			домашне	уборку	посуды и
			й птицы,	рабочего места	правила
			дичи,	повара в	ухода за
			кролика	соответствии с	ними;
				инструкциями	-
				И	последовател
				регламентами,	ьность
				стандартами	выполнения
				чистоты;	технологичес
				-выбирать и	ких
				применять моющие и	операций,
				моющие и дезинфицирую	современные методы,
				щие средства;	техника
				-владеть	обработки,
				техникой	подготовки
				ухода за	сырья и
				весоизмерител	продуктов;
				ьным	-регламенты,
				оборудованием	стандарты, в
				•	том числе
				-мыть вручную	система
				И В	анализа,
				посудомоечной	оценки и
				машине,	управления
				чистить и	опасными
				раскладывать	факторами
				на хранение	(система
				кухонную	НАССР) и
				посуду и	нормативно-
				производствен	техническая
				ный инвентарь,	документация
				инструменты в	,
				соответствии	используемая
				со стандартами	при
				чистоты;	обработке,
				-проверять	подготовке
				поддержание	сырья,

требуемого температурног о режима в к реализации илодготовке к реализации оборудовании ов;  ПК 1.11.4, ОК 1, 04, 07  Подбор, подготов оборудование, подготов ка к производствен работе, проверка инструменты, технолог посуду в инческого оборудов видом сырья и в организаций инвентар подготавливат последствия инвентар подготавливат последствия я, в к работе инструме технологическ инструме технологическ санитарии и подготаеми или последствия нарушения санитарии и гигиены;	Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
рительны х ный инвентарь, пичной гигиены персоналом при в соответствии с производстве инструкциями и подготовке производстве инструкциями и инвентаря и регламентами, стандартами чистоты; -виды, -соблюдать правила правила правила техники безопасности, пожарной хранения и безопасности, чистящих,	· ·		освоение	подготов ка к работе, проверка технолог ического оборудов ания, производ ственного инвентар я, инструме нтов, весоизме рительны х	температурног о режима в холодильном оборудовании -выбирать оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливат ь к работе технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, весоизмерител ьные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливат ь материалы,	и, подготовке к реализации полуфабрикат ов; - нормативные правовые акты РФ, регулирующи е деятельност ь организаций питания (ПС); - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производстве нного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,

Шифры		Объем			
осваиваемых	Наименование	нагрузки	πν	<b>X</b> 7	2
компетенций	МДК	на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение			
				оборудование	ных для
				для упаковки,	последующег
				хранения	0
				обработанного	использовани
				сырья,	я;
				приготовленны	-правила
				X	утилизации
				полуфабрикато	отходов;
				В;	-виды,
				-рационально	назначение
				организовыват	упаковочных
				ь рабочее	материалов,
				место с учетом	способы
				стандартов	хранения
				чистоты	сырья и
					продуктов;
					-виды,
					назначение,
					правила
					эксплуатации
					оборудования
					для
					вакуумной
					упаковки
					сырья и
					ГОТОВЫХ
					полуфабрикат
					OB;
					-виды,
					назначение
					технологичес
					кого оборудования
					производстве
					нного
					инвентаря,
					кухонной,
					столовой
					посуды,
					используемы
					х для
					порциониров
					ания
					(комплектова
				1	(HOMINIONI OBU

ПК 1.11.2. ОК 01-07, Пропеств приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикато в приготов е потребеностями кулинарных полуфабрикато в приготов е потребеностями кулинарных полуфабрикато в потребеностями с сответствии с видов потребеностями кулинарных полуфабрикато е прибов, рыбы, прибов, рабы, прибов, прибо	Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
х -сверять эксплуатации	ПК 1.11.2. ОК 01-07,	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикато		ка к использов анию сырья (традицио нных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбног о водного сырья, мяса, домашне й птицы, дичи, кролика), продукто в и других расходны	наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями , условиями хранения; -своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использование м электронного документообор ота;	упаковки готовых полуфабрикат ов; - способы и правила порциониров ания (комплектова ния), упаковки на вынос готовых полуфабрикат ов; - способы правки кухонных ножей -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционны х видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кроликаправила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение	материал ов	соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептиче ским 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 выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическ ими требованиями; -обеспечивать расход	приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; - ответственно сть за сохранность материальны х ценностей; -правила поверки весоизмерите льного оборудования; -правила приема продуктов по количеству и качеству; -правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольного взвешивания продуктов; -требования охраны труда, пожарной, электробезоп

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
		ОСВОСНИС		пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатироват ь технологическ ое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую	асности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологичес кого оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, весоизмерите льных приборов, посуды и правила ухода за ними - нормативные правовые акты РФ, регулирующи е деятельность организаций питания (ПС)
ПК 1.11.2. ОК 01-07, 09,10			Обработк а различны ми методами , подготов ка к использов анию	документацию (ПС) -распознавать недоброкачест венные продукты; -владеть приемами мытья и бланшировани я различных видов	-методы обработки традиционны х видов овощей, грибов, рыбы,

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
компетенций (ПК и ОК)	МДК	на освоение	традицио нных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбног о водного сырья, мяса, мясных продукто в, домашне й птицы, дичи, кролика	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 использование м технологическ ого оборудования; -удалять излишнюю горечь из	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; -санитарногигиенически е требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; -формы, техника нарезки, формования
				отдельных	традиционны

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				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 эксплуатирова ть технологическ ое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки	х видов овощей, грибов
ПК 1.11.2. ОК 01-07, 09,10			Утилизац ия отходов, упаковка, складиро вание неиспольз ованного сырья, пищевых продукто в Хранение обработа нных	сырья -различать пищевые и непищевые отходы, подготавливат ь пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; -соблюдать правила утилизации	-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -способы упаковки, складировани я пищевых продуктов; - виды, правила безопасной эксплуатации

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
(IIK II OK)		освоение			- 6
			овощей,	непищевых	оборудования
			грибов,	отходов;	, посуды,
			рыбы,	-выбирать,	используемы
			нерыбног	рационально	х для
			о водного	использовать	упаковки,
			сырья,	материалы,	хранения
			мяса,	посуду для	пищевых
			домашне	упаковки,	продуктов;
			й птицы,	хранения	-требования
			дичи,	неиспользован	охраны труда,
			кролика	ного сырья;	пожарной,
				-осуществлять	электробезоп
				маркировку	асности в
				упакованных	организации
				неиспользован	питания
				ных пищевых	-виды,
				продуктов;	назначение,
				-выбирать,	правила
				применять	безопасной
				различные	эксплуатации
				способы	технологичес
				хранения	кого
				обработанных	оборудования
				овощей,	осорудовании
				грибов, рыбы,	, производстве
				нерыбного	нного
				водного сырья,	
				мяса, мясных	инструментов
				продуктов,	тиструментов
				птицы, дичи,	, весоизмерите
				кролика;	льных
				-соблюдать	приборов,
				условия и	
				сроки	правила
				_ *	•
				хранения	ухода за
				обработанного	ними;
				сырья,	-регламенты,
				неиспользован	стандарты, в
				ного сырья и	том числе
				продуктов;	систему
				-соблюдать	анализа,
				товарное	оценки и
				соседство	управления
				пищевых	опасными

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				продуктов при складировании ; -безопасно использовать оборудование для упаковки	факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлени и, подготовке к реализации полуфабрикат ов
ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10			Приготов ление полуфабр икатов для блюд, кулинарн ых изделий из рыбы и нерыбног о водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообра зного ассортим ента, в том числе региональ ных	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяе мости основного сырья и дополнительных ингредиентов; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикато в с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производстве нной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологичес кого оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов , весоизмерите льных приборов,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение		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 приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; -соблюдать санитарно-	посуды и правила ухода за ними; - нормативные правовые акты РФ, регулирующи е деятельност ь организаций питания (ПС) -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикат ов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразно го ассортимента , в том числе региональных ; - методы приготовлени я полуфабрикат ов; -способы сокращения потерь,
		]		гигиенические	сохранения

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение		требования к процессам приготовления полуфабрикато в; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикато в; -осуществлять взаимозаменяе мость продуктов в процессе приготовления полуфабрикато в с учетом принятых норм взаимозаменяе мости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)	пищевой ценности продуктов при приготовлени и полуфабрикат ов; -правила, способы нарезки, порциониров ания полуфабрикат ов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

на вынос, хранение ем; и материалами посудой, контейнеры для упаковочны для упаковочны для упаковывать, комплектовать полуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и сроком способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное упакованных хранения, товарное соседство скомплектован ов;	
ПК 1.1. 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10  Порцион ирование (комплек тование), упаковка на вынос, хранение полуфабр икатов	ļ
ОК 01-07, 09,10  (комплек тование), упаковка на вынос, хранение полуфабри назначение, правила обращения упаковочны ем; и материалам посудой, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и сроком (комплектов и сроком (комплектов и сроком (комплектов и и сроком (комплектов и и сроком (комплектов и и сроком (комплектов и и катов и и и сроком (комплектов и и и и катов и и и и и и и и и и и и и и и и и и и	
тование), упаковка на вынос, хранение полуфабр икатов материалы, посудой, посуду, контейнерам контейнеры для упаковки; и -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и сроком (комплектов их разнения), обеспечивать условия, сроки хранения, я товарное упакованных хранения, их закованных хранения, я товарное упакованных хранения, их упакованных хранения, я товарное упакованных хранения, их упакованиях хранения, их упакованиях хранения, их упакованиях хранениях хранен	г,
упаковка на вынос, хранение полуфабр икатов материалы, посудой, посуду, контейнерам для хранени для упаковывать, комплектовать полуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и сроком (комплектов и хранения, условия, сроки хранения, условия, сроки маркировани хранения, я товарное соседство соседство полуфабрика ов;	
на вынос, хранение полуфабр икатов материалы, посудой, посуду, контейнерам для хранени для упаковывать, комплектовать полуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и способом и сроком (комплектов и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, я товарное соседство скомплектован ов;	
хранение полуфабр на посудой на посуду, контейнерам для хранени для упаковывать, комплектовать полуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; ния), упаковынать условия, сроки хранения, хранения, товарное соседство соседство скомплектован ов;	c
полуфабр натериалы, посудой, посуду, контейнеры для хранени для упаковки; нолуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; нобеспечивать условия, сроки хранения, упакованных хранения, я товарное соседство скомплектован ов;	M
икатов материалы, посудой, контейнерам контейнеры для хранени для упаковки; и -эстетично упаковывать, комплектовать готовых полуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и сроком (комплектов реализации; ния), -обеспечивать условия, сроки хранения, я товарное упакованных соседство скомплектован ов;	
посуду, контейнерам контейнерам контейнеры для хранени для упаковки; и -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикат полуфабрикат ы в соответствии с их видом, способом и сроком способом и сроком реализации; ния), члаковки хранения, упакованных хранения, товарное упакованных соседство скомплектован ов;	И,
контейнеры для хранени для упаковки; и -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикат ы в ов; соответствии с их видом, способом и сроком (комплектов реализации; ния), условия, сроки хранения, условия, сроки хранения, я товарное упакованных соседство скомплектован ов;	
для упаковки; и -эстетично упаковывать, вания комплектовать полуфабрикат полуфабрикат ы в ов; соответствии с их видом, порциониро способом и сроком (комплектов реализации; ния), -обеспечивать условия, сроки маркировани хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика ов;	ΝИ
оветично упаковывать, вания комплектовать готовых полуфабрикат полуфабрикат норциониро способом и сроком (комплектов реализации; ния), обеспечивать условия, сроки хранения, я товарное упакованных соседство скомплектован ов;	ИЯ
упаковывать, комплектовать готовых полуфабрикат полуфабрикат нолуфабрикат в ов; соответствии с техника порциониро способом и ания сроком (комплектов реализации; ния), тобеспечивать условия, сроки хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика ок;	
комплектовать полуфабрикат полуфабрикат ы в ов; соответствии с техника порциониро способом и ания сроком (комплектов реализации; ния), тобеспечивать условия, сроки хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	00
полуфабрикат в ов; соответствии с техника порциониро способом и сроком (комплектов реализации; ния), -обеспечивать условия, сроки маркировани хранения, я товарное соседство скомплектован ов;	
ы в ов; соответствии с техника порционироз ания сроком (комплектов реализации; ния), упаковки условия, сроки хранения, я товарное соседство скомплектован ов;	
соответствии с их видом, порциониро способом и сроком (комплектов реализации; ния), упаковки условия, сроки маркировани хранения, я товарное упакованных соседство скомплектован ов;	ат
их видом, порционирод способом и ания сроком (комплектов реализации; ния), -обеспечивать упаковки условия, сроки маркировани хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	
способом и ания сроком (комплектов реализации; ния), -обеспечивать упаковки условия, сроки маркировани хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	
сроком реализации; ния), -обеспечивать упаковки условия, сроки маркировани хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	В
реализации; ния), -обеспечивать упаковки условия, сроки маркировани хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	
обеспечивать упаковки условия, сроки маркировани хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	3a
условия, сроки хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	
хранения, я товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	И
товарное упакованных соседство полуфабрика скомплектован ов;	И
соседство полуфабрика скомплектован ов;	
скомплектован ов;	
	ar
ти провидо	
ных, -правила упакованных заполнения	
полуфабрикато этикеток;	
в; -правила	
-соблюдать складирован	ни
выход готовых я	
полуфабрикато упакованных	X
в при полуфабрика	
порционирован ов;	
ии -правила	
(комплектован порциониро	В
ии); ания	
-применять (комплектов	за
различные ния) готово	
техники кулинарной	
порционирован продукции;	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				ия, комплектовани я с учетом ресурсосбереж ения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)	- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикат ов; нормативные правовые акты РФ, регулирующи е деятельност ь организаций питания (ПС)
ПК 1.3.,1.4. ОК 01-02, 04-07, 09-11			Ведение расчетов с потребите лями при отпуске продукци и на вынос. Взаимоде йствие с потребите лями при отпуске продукци и с прилавка/ раздачи	-рассчитывать стоимость полуфабрикато в; -вести учет реализованных полуфабрикато в; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными денежными средствами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с	- ассортимент и цены на полуфабрикат ы на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристи каконтрольно -кассовых машин, правила осуществлени я кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				потребителем.	безналичной
				-владеть	форме
				профессиональ	оплаты;
				ной	-правила
				терминологией	поведения,
				;	степень
				-	ответственно
				консультирова	сти за
				ТЬ	правильность
				потребителей,	расчетов с
				оказывать им	потребителям
				помощь в	И
				выборе;	-базовый
				-разрешать	словарный
				проблемы в	запас на
				рамках своей	иностранном
				компетенции	языке;
					- правила,
					техника
					общения,
					ориентирован
					ная на
					потребителя

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Шифры	зделин, закусок р	Объем			
осваиваемых	Наименование	нагрузки	Пойотруго	Viscovia	2,,,,,,,
компетенций	МДК	на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение			
ПК 2.12.8	МДК 02.01.	40	Подготов	-визуально	-требования
ОК 01-08,	Организация		ка,	проверять	охраны труда,
09,10	приготовления,		уборка	чистоту и	пожарной
	подготовки к		рабочего	исправность	безопасности
	реализации и		места	производствен	И
	презентации		повара	ного	производстве
	горячих блюд,		при	инвентаря,	нной
	кулинарных		выполнен	кухонной	санитарии в
	изделий,		ии работ	посуды перед	организации
	закусок		по	использование	питания;
			приготов	м;	-виды,
			лению	- выбирать,	назначение,
			горячих	рационально	правила
			блюд,	размещать на	безопасной
			кулинарн	рабочем месте	эксплуатации

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение	LIV	оборудование,	тоунологино
			ых изделий,	инвентарь,	технологичес кого
			I -	* '	
			закусок	посуду, сырье,	оборудования
				материалы в	,
				соответствии с	производстве
				инструкциями	нного
				И	инвентаря,
				регламентами,	инструментов
				стандартами	,
				чистоты;	весоизмерите
				-проводить	льных
				текущую	приборов,
				уборку	посуды и
				рабочего места	правила
				повара в	ухода за
				соответствии с	ними;
				инструкциями	-организация
				И	работ по
				регламентами,	приготовлени
				стандартами	ю горячих
				чистоты;	блюд,
				-применять	кулинарных
				регламенты,	изделий,
				стандарты и	закусок;
				нормативно-	-регламенты,
				техническую	стандарты, в
				документацию,	том числе
				соблюдать	система
				требования;	анализа,
				- выбирать и	оценки и
				применять	управления
				моющие и	опасными
				дезинфицирую	факторами
				щие средства;	(система
				- владеть	НАССР) и
				техникой	нормативно-
				ухода за	техническая
				весоизмерител	
				ьным	документация
					, используемая
				оборудованием	используемая
				,	при
				-мыть вручную	приготовлени
				И В	и горячих
				посудомоечной	блюд,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производствен ный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; технологическ ого оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены; - нормативные правовые акты РФ, регулирующи е деятельност ь организаций питания (ПС); - требования к личной гигиене персонала; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначен ных для последующег
			Подбор, подготов ка к работе, проверка технолог ического оборудов ания, производ ственного инвентар я,	-выбирать оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлени ю горячих блюд, кулинарных	о использовани я; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8	МДК 02.02	110	подготов	изделий, закусок; - подготавливат ь к работе, проверять технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, весоизмерител ьные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	-виды, назначение оборудования , инвентаря посуды, используемы х для порциониров ания (комплектова ния) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порциониров ания (комплектова ния), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; кулинарных изделий, закусок; способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
OK 01-08, 09,10	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	110	ка основных продукто в и	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическ	-правила выбора основных продуктов и дополнительн

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		дополнит ельных ингредие нтов	ими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов; - организовыват ь их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливат ь пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяе мость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, - сезонные	ых ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменя емости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемы х для приготовлени я горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -ассортимент, характеристи ка региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменя емости сырья и продуктов.

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			Приготов ление горячих блюд кулинарн ых изделий, закусок разнообра зного ассортим ента	продукты для приготовления - горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикато в, требований рецептуры, последователь ности приготовления, особенностей заказа;	-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовлени я горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента , в том числе региональных вегетарианск их, для диетического питания; -

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			Действие	-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 блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных	ый режим и правила приготовлени я горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологичес кого оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, посуды, используемы х при приготовлени и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -нормы взаимозаменя емости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристи ка, кулинарное использовани е пряностей, приправ,
				изделий, закусок; -подбирать	специй

Шифры		Объем			
осваиваемых	Наименование	нагрузки			
компетенций	МДК	на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)	111711	освоение			
- /				гарниры,	
				соусы;	
				-соблюдать	
				санитарно-	
				гигиенические	
				требования в	
				процессе	
				приготовления	
				пищи;	
				-осуществлять	
				_	
				взаимозаменяе мость	
				продуктов в	
				процессе	
				приготовления горячих блюд,	
				_	
				кулинарных	
				изделий,	
				закусок с	
				учетом норм	
				взаимозаменяе	
				мости;	
				-выбирать,	
				подготавливат	
				Ь И	
				использовать	
				при	
				приготовлении	
				горячих блюд,	
				кулинарных	
				изделий,	
				закусок	
				специи,	
				пряности,	
				приправы с	
				учетом их	
				взаимозаменяе	
				мости,	
				сочетаемости с	
				основными	
				продуктами;	
				-выбирать в	
				соответствии	
				со способом	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				приготовления, безопасно использовать технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; - закладывать продукты, подготовленны е полуфабрикат ы в определенной последователь ности с учетом продолжительн	
			Хранение , отпуск горячих блюд, кулинарн ых изделий, закусок	ости их варки -проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; -поддерживать температуру подачи	-техника порциониров ания, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
осваиваемых		нагрузки	Действие	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционирован ии (комплектован ии); -охлаждать и замораживать	столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; узанообразно
				готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности	го ассортимента , в том числе региональных ; -правила

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
осваиваемых		нагрузки на	Действие	пищевых продуктов; -хранить свежеприготов ленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда,	блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила охлаждения, замораживан ия и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркировани я упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила запод, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток
				кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортиров ания	

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение			
			Ведение	-рассчитывать	-ассортимент
			расчетов	стоимость	и цены на
			c	горячих блюд,	горячие
			потребите	кулинарных	блюда,
			лями при	изделий,	кулинарные
			отпуске	закусок;	изделия,
			продукци	-вести учет	закуски на
			и на	реализованных	день
			вынос,	горячих блюд,	принятия
			взаимоде	кулинарных	платежей;
			йствие с	изделий,	-правила
			потребите	закусок;	торговли;
			лями при	-пользоваться	-виды оплаты
			отпуске	контрольно-	по платежам;
			продукци	кассовыми	-виды и
			и с	машинами при	характеристи
			прилавка/	оформлении	каконтрольно
			раздачи	платежей;	-кассовых
				-принимать	машин;
				оплату	-виды и
				наличными	правила
				денежными	осуществлени
				средствами;	я кассовых
				принимать и	операций;
				оформлять;	-правила и
				-безналичные	порядок
				платежи;	расчета
				-составлять	потребителей
				отчет по	при оплате
				платежам;	наличными
				-поддерживать	денежными
				визуальный	средствами,
				контакт с	при
				потребителем;	безналичной
				-владеть	форме
				профессиональ	оплаты;
				ной	-правила
				терминологии;	поведения,
				-	степень
				консультирова	ответственно
				ТЬ	сти за
				потребителей,	правильность
				- оказывать им	расчетов с
				помощь в	потребителям
		<u> </u>	<u>l</u>	пошощь в	1101 poor 1 CJI/IWI

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				выборе горячих -блюд, кулинарных изделий, закусок; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	и -правила общения с потребителям и -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентирован ная на потребителя
					потребителя

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

Шифры	ізделии, закусок р 	Объем	ото иссорти	Weiii a//	
осваиваемых	Наименование	нагрузки	Действие	Умения	Знания
компетенций	МДК	на			
(ПК и ОК)		освоение			
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01.	46	Подготов	-выбирать,	-требования
	Организация		ка,	рационально	охраны труда,
	приготовления,		уборка	размещать на	пожарной
	подготовки к		рабочего	рабочем месте	безопасности
	реализации и		места	оборудование,	И
	презентации		повара	инвентарь,	производстве
	холодных		при	посуду, сырье,	нной
	блюд,		выполнен	материалы в	санитарии в
	кулинарных		ии работ	соответствии с	организации
	изделий,		ПО	инструкциями	питания;
	закусок		приготов	И	-виды,
			лению	регламентами,	назначение,
			холодных	стандартами	правила
			блюд,	чистоты;	безопасной
			кулинарн	-проводить	эксплуатации
			ых	текущую	технологичес
			изделий,	уборку	кого
			закусок	рабочего места	оборудования
				повара в	,
				соответствии с	производстве
				инструкциями	нного
				И	инвентаря,
				регламентами,	инструментов

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
осваиваемых		нагрузки	Действие	стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирую щие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производствен ный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	, весоизмерите льных приборов, посуды и правила ухода за ними; - нормативные правовые акты РФ, регулирующи е деятельност ь организаций питания (ПС); - организаций питания (ПС); - организация работ по приготовлени ю холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологичес ких операций, современные методы приготовлени я холодных
				-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологическ	блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			Подбор, подготов ка к работе, проверка технолог ического оборудов ания, производ ственного инвентар я, инструме нтов, весоизме рительны х приборов	ого оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов -выбирать оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлени ю холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливат ь к работе, проверять технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, весоизмерител ьные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлени и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначен ных для последующег о использовани я, утилизации отхолор:
		]		-соблюдать	отходов;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			Подготов ка рабочего места для порциони рования (комплек тования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарн ых изделий, закусок	правила техники безопасности, пожарной безопасности охраны труда -выбирать, подготавливат ь материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -рационально организовыват ь рабочее место с учетом стандартов чистоты.	-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемы х для порциониров ания (комплектова ния) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порциониров ания (комплектова ния), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порциониров ания (комплектова ния), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения холодных блюд,

Шифры		Объем			
осваиваемых	Наименование	нагрузки			
компетенций	МДК	на на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)	ТИТДІК	освоение			
(TIK ii OK)		ОСВОСПИС			импинарии IV
					кулинарных изделий,
ПК 2.1.2.6	MIIIC 02 02	1.40	п		закусок
ПК 3.1-3.6	МДК 03.02.	140	Подготов	-оценивать	-правила
	Процессы		ка	наличие,	выбора
	приготовления,		основных	подбирать в	основных
	подготовки к		продукто	соответствии с	продуктов и
	реализации и		В И	технологическ	дополнительн
	презентации		дополнит	ИМИ	ЫХ
	холодных		ельных	требованиями,	ингредиентов
	блюд,		ингредие	оценивать	с учетом их
	кулинарных		нтов	качество и	сочетаемости,
	изделий,			безопасность	взаимозаменя
	закусок			основных	емости;
				продуктов и	-критерии
				дополнительн	оценки
				ых	качества
				ингредиентов;	основных
					продуктов и
				организовыват	дополнительн
				ь их хранение	ых
				до момента	
				, ,	ингредиентов
				использования; -выбирать,	,
					используемы
				подготавливат	х для
				ь пряности,	приготовлени
				приправы,	я холодных
				специи;	блюд,
				-взвешивать,	кулинарных
				измерять	изделий,
				продукты,	закусок;
				входящие в	-ассортимент,
				состав	характеристи
				холодных	ка
				блюд,	региональных
				кулинарных	видов сырья,
				изделий,	продуктов;
				закусок в	-нормы
				соответствии с	взаимозаменя
				рецептурой;	емости сырья
				-осуществлять	и продуктов
				взаимозаменяе	r - my 202
				мость	
				продуктов в	
				продуктов в	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
			Приготов ление холодных блюд, кулинарн ых изделий, закусок разнообра зного ассортим ента	-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых	-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовлени я холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
осваиваемых		нагрузки	Действие	продуктов и полуфабрикато в, требований рецептуры, последователь ности 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 блюда, кулинарные изделия, закуски до	ассортимента , в том числе региональных , вегетарианск их, для диетического питания; температурн ый режим и правила приготовлени я холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологичес кого оборудования , производстве нного инвентаря, инструментов , посуды, используемы х при приготовлени и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -нормы взаимозаменя
				вкуса, до определенной консистенции;	емости сырья и продуктов; -ассортимент,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				-владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -подбирать гарниры, соусы; -соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи; -осуществлять взаимозаменяе мость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяе мости; -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяе мости; -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	характеристи ка, кулинарное использовани е пряностей, приправ, специй.

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			Хранение, отпуск холодны блюд кулинарн ых изделий, закусок	специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяе мости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии способом приготовления, безопасно использовать технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционироват	-техника порциониров ания, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
осваиваемых		нагрузки	Действие	ь, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционирован ии (комплектован ии); схранить свежеприготов ленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента , в том числе региональных ; -методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
				требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -выбирать	изделий, закусок; -правила маркировани я упакованных

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			Ведение	контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортиров ания -рассчитывать	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток
			расчетов с потребите лями при отпуске продукци и на вынос, взаимоде йствие с потребите лями при отпуске продукци и с прилавка/ раздачи	стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать	и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристи ка контрольно-кассовых машин; -виды и
				оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по	правила осуществлени я кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональ ной терминологией ; - консультирова ть потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственно сти за правильность расчетов с потребителям и -правила общения с потребителям и -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентирован ная на потребителя

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

Шифры		Объем			
осваиваемых	Наименование	нагрузки	Действие	Умения	Знания
компетенций	МДК	на	деиствис	у мения	Эпания
(ПК и ОК)		освоение			
ПК 4.1-4.5	04.01.	46	Подготов	-выбирать,	-требования
	Организация		ка,	рационально	охраны труда,
	приготовления,		уборка	размещать на	пожарной
	подготовки к		рабочего	рабочем месте	безопасности
	реализации		места	оборудование,	И
	холодных и		повара	инвентарь,	производстве
	горячих		при	посуду, сырье,	нной

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
компетенций (ПК и ОК)	мдк сладких блюд, десертов, напитков	на освоение	выполнен ии работ по приготов лению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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 нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирую щие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине,	санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологичес кого оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, весоизмерите льных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлени ю холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологичес ких операций, современные методы приготовлени
	1		l	чистить и	я холодных и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение	Подбор, подготов ка к работе, проверка технолог ического оборудов ания, производ ственного инвентар я, инструме нтов, весоизме рительны х	раскладывать на хранение кухонную посуду и производствен ный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологическ ого оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов -выбирать оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлени ю холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подготавливат ь к работе,	горячих сладких блюд, десертов, напитков; Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлени и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и
		<u> </u>	приборов	проверять	дезинфициру

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			Подготов ка рабочего места для порциони рования (комплек тования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	ющих средств, предназначен ных для последующег о использовани я; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемы х для порциониров ания (комплектова ния) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -способы и правила порциониров ания(комплек тования), упаковки навынос готовых

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
					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	132	Подготов ка основных продукто в и дополнит ельных ингредие нтов	-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическ ими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований	-правила выбора основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменя емости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов , используемы х для приготовлени я холодных и горячих сладких блюд, десертов,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				санитарных норм и правил; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяе мость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих	напитков; -ассортимент, характеристи ка региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменя емости сырья и продуктов; -правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; -правила составления заявки на склад

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
(THE HOTE)		ОСВОСПИС		сладких блюд,	
				десертов,	
				напитков	
			Приготов	-выбирать,	-ассортимент,
			ление	применять,	рецептуры,
			холодных	комбинировать	пищевая
			и горячих	методы	ценность,
			сладких	приготовления	требования к
			блюд,	холодных и	качеству,
			десертов,	горячих	методы
			напитков	сладких блюд,	приготовлени
			разнообра	десертов,	я холодных и
			зного	напитков с	горячих
			ассортим	учетом типа	сладких
			ента	питания, вида	блюд,
			0-1-1	и кулинарных	десертов,
				свойств	напитков
				используемых	разнообразно
				продуктов и	ΓΟ
				полуфабрикато	ассортимента
				в, требований	, в том числе
				рецептуры,	региональных
				последователь	вегетарианск
				ности	их, для
				приготовления,	диетического
				особенностей	питания;
				заказа;	-
				-рационально	температурн
				использовать	ый режим и
				продукты,	правила
				полуфабрикат	приготовлени
				ы;	я холодных и
				-соблюдать	горячих
				температурный	сладких
				и временной	блюд,
				режим	десертов,
				процессов	напитков;
				приготовления;	-виды,
				-изменять	назначение и
				закладку	правила
				продуктов в	безопасной
				соответствии с	эксплуатации
				изменением	технологичес
				выхода	кого

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции; -владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -подбирать гарниры, соусы; -соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи; -осуществлять взаимозаменяе мость	оборудования производстве нного инвентаря, инструментов посуды, используемы х при приготовлени и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; нормы взаимозаменя емости сырья и продуктов; ассортимент, характеристи ка, кулинарное использовани е, безопасность ароматически х и красящих веществ; хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов (WS)

Шифры		Объем			
осваиваемых	Наименование	нагрузки	<b></b>	**	
компетенций	МДК	на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)	, ,	освоение			
				продуктов в	
				процессе	
				приготовления	
				холодных и	
				горячих	
				сладких блюд,	
				десертов,	
				напитков с	
				учетом норм	
				взаимозаменяе	
				мости;	
				-выбирать,	
				подготавливат	
				ь и	
				использовать	
				при	
				приготовлении	
				холодных и	
				горячих	
				сладких блюд,	
				десертов,	
				напитков	
				ароматические	
				и красящие	
				вещества с	
				учетом их	
				взаимозаменяе	
				мости,	
				сочетаемости с	
				основными	
				продуктами,	
				требованиями	
				санитарных	
				норм и правил;	
				-выбирать в	
				соответствии	
				со способом	
				приготовления,	
				безопасно	
				использовать	
				технологическ	
				oe	
				оборудование,	
				производствен	
				производствен	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ный инвентарь, инструменты, посуду; -подавать гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания (WS); - эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования (WS); -проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос; поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче; - порционироват	-техника порциониров ания, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)		освоение			
				ь, сервировать	холодных и
				и творчески	горячих
				оформлять	сладких
				холодных и	блюд,
				горячих	десертов,
				сладких блюд,	напитков
				десертов,	разнообразно
				напитков для	ГО
				подачи с	ассортимента
				учетом	, в том числе
				рационального	региональных
				использования	
				ресурсов,	Методы
				соблюдением	сервировки и
				требований по	подачи
				безопасности	холодных и
				готовой	горячих
				продукции;	сладких
				-соблюдать	блюд,
				выход	десертов,
				холодных и	напитков;
				горячих	-температура
				сладких блюд,	подачи
				десертов,	холодных и
				напитков при	горячих
				их	сладких
				порционирован	блюд,
				ии	десертов,
				(комплектован	напитков
				ии);	разнообразно
				-охлаждать и	
				замораживать	ассортимента
				полуфабрикат	, том числе
				ы для	региональны
				холодных	M;
				сладких блюд,	-требования к
				десертов с	безопасности
				учетом	хранения
				требований к	ГОТОВЫХ
				_	
				· ·	-
				-	
				безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготов	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
		ОСВОСИИС		ленные, 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 транспортиров ания	напитков; -правила маркировани я упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток
			Ведение расчетов с потребите лями при отпуске продукци и на вынос, взаимоде йствие с потребите лями при отпуске продукци и с прилавка/	-рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -пользоваться контрольно-кассовыми	-ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежейправила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристи

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)	, ,	освоение			
			раздачи	машинами при	ка
			1 /	оформлении	контрольно-
				платежей;	кассовых
				-принимать	машин;
				оплату	-виды и
				наличными	правила
				деньгами;	осуществлени
				-принимать и	я кассовых
				оформлять	операций;
				безналичные	-правила и
				платежи;	порядок
				-составлять	расчета
				отчет по	потребителей
				платежам;	при оплате
				-поддерживать	наличными
				визуальный	денежными
				контакт с	средствами
				потребителем;	при
				-владеть	безналичной
				профессиональ	форме
				ной	оплаты;
				терминологией	
					-правила поведения,
				,	
				-	степень
				консультирова	ответственно
				ТЬ	сти за
				потребителей, оказывать им	правильность расчетов с
					потребителям
				помощь в выборе	и
				холодных и	
				горячих	-правила общения с
				сладких блюд,	потребителям
				-	и
				десертов,	и -базовый
				напитков;	
				-разрешать проблемы в	словарный запас на
				рамках своей	иностранном
				компетенции	языке;
					-техника
					общения,
					ориентирован
					ная на
					потребителя

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Шифры	Наименование	Объем	Действие	Умения	Знания
осваиваемы	МДК	нагрузк			0.000
X	, ,	и на			
компетенци		освоени			
й (ПК и ОК)		e			
ПК 5.1 5.5.	МДК 05.01.	126	Подготов	-выбирать,	-требования
	Организация		ка,	рационально	охраны труда,
	приготовления,		уборка	размещать	пожарной
	подготовки к		рабочего	на рабочем	безопасности
	реализации		места	месте	И
	хлебобулочны		повара	оборудование,	производстве
	х,		при	инвентарь,	нной
	мучных		выполнен	посуду, сырье,	санитарии в
	кондитерских		ии работ	материалы в	организации
	изделий		по	соответствии с	питания;
	, ,		приготов	инструкциями	-виды,
			лению	И	назначение,
			хлебобул	регламентами,	правила
			очных,	стандартами	безопасной
			мучных	чистоты;	эксплуатации
			кондитер	-проводить	технологичес
			ских	текущую	кого
			изделий	уборку	оборудования
			, ,	рабочего места	,
				кондитера в	производстве
				соответствии с	нного
				инструкциями	инвентаря,
				И	инструментов
				регламентами,	,
				стандартами	весоизмерите
				чистоты;	льных
				-применять	приборов,
				регламенты,	посуды и
				стандарты	правила
				и нормативно-	ухода за
				техническую	ними;
				документацию,	-организация
				соблюдать	работ на
				санитарные	различных
				требования;	участках
				-выбирать и	кондитерског
				применять	о цеха;
				моющие и	-
				дезинфицирую	последовател
				щие средства;	ьность
				-владеть	выполнения

Шифры	Наименование	Объем	Действие	Умения	Знания
осваиваемы	МДК	нагрузк			
X		и на			
компетенци		освоени			
й (ПК и ОК)		e			
				техникой	технологичес
				ухода за	ких
				весоизмерител	операций,
				ьным	современные
				оборудованием	методы
				;	приготовлени
				-	Я
				организовыват	хлебобулочн
				ь обработку,	ых,
				подготовку яиц	мучных
				в соответствии	кондитерских
				c	изделий;
				требованиями	-регламенты,
				санитарных	стандарты, в
				норм и	том числе
				правил;	система
				-мыть вручную	анализа,
				И В	оценки и
				посудомоечной	управления
				машине,	опасными
				чистить и	факторами
				раскладывать	(система
				на хранение	НАССР) и
				посуду	нормативно-
				производствен	техническая
				ный инвентарь	документация
				в соответствии	,
				co	используемая
				стандартами	при
				чистоты;	приготовлени
				-соблюдать	И
				правила мытья	хлебобулочн
				кухонных	ых, мучных
				ножей, острых,	кондитерских
				травмоопасных	изделий;
				частей	-возможные
				технологическ	последствия
				ОГО	нарушения
				оборудования;	санитарии и
				-соблюдать	гигиены;
				правила мытья	-требования к
				И	личной
				стерилизации	гигиене
				Готорилизации	1 HI HOHO

Шифры осваиваемы	Наименование МДК	Объем нагрузк	Действие	Умения	Знания
Х	МДК	и на			
компетенци		освоени			
й (ПК и ОК)		е			
n (iiic n Oic)				кондитерских	персонала
				мешков;	при
				-соблюдать	подготовке
				условия	производстве
				хранения	нного
				кухонной	инвентаря и
				посуды,	кухонной
				инвентаря,	посуды;
				инструментов	-правила
			Подбор,	-выбирать	безопасного
			подготов	оборудование,	хранения
			ка к	производствен	чистящих,
			работе,	ный инвентарь,	моющих и
			проверка	инструменты,	дезинфициру
			технолог	посуду в	ющих
			ического	соответствии с	средств,
			оборудов	видом работ на	предназначен
			ания,	различных	ных для
			производ	участках	последующег
			ственного	кондитерского	0
			инвентар	цеха;	использовани
			я,	-	я;
			инструме	подготавливат	-правила
			нтов,	ь к работе,	утилизации
			водоизме	проверять	отходов;
			рительны	технологическ	-виды,
			X	oe	назначение
			приборов	оборудование,	упаковочных
				производствен	материалов,
				ный инвентарь,	способы
				инструменты,	хранения
				весоизмерител	пищевых
				ь-ные	продуктов;
				приборы в	-виды,
				соответствии с	назначение
				инструкциями	оборудования
				И	, инвентаря
				регламентами,	посуды,
				стандартами	используемы
				чистоты;	х для
				-соблюдать	порциониров
				правила	ания
				техники	(комплектова

Шифры осваиваемы	Наименование МДК	Объем нагрузк	Действие	Умения	Знания
X		и на			
компетенци		освоени			
й (ПК и ОК)		e		безопасности,	ния) готовых
				пожарной	хлебобулочн
				безопасности,	ых, мучных
				охраны труда	кондитерских
			Подготов	-выбирать,	изделий;
			ка	подготавливат	-способы и
			рабочего	Ь	правила
			места	материалы,	порциониров
			для	посуду,	ания
			порциони	контейнеры,	(комплектова
			рования	оборудование	ния),
			(комплек	для упаковки,	упаковки на
			тования),	хранения,	вынос
			упаковки	подготовки к	ГОТОВЫХ
			на	транспортиров	хлебобулочн
			вынос	анию готовых	ых, мучных
			готовых	хлебобулочны	кондитерских
			хлебобул	х, мучных	изделий;
			очных,	кондитерских	-условия,
			мучных	изделий	сроки, способы
			кондитер		
			ских изделий		хранения хлебобулочн
			изделии		ых, мучных
					кондитерских
					изделий
			Подготов	-оценивать	-ассортимент,
			как	наличие,	требования к
			использов	проверять	качеству,
			анию	органолептиче	условия и
			обработа	ским способом	сроки
			нного	качество,	хранения
			сырья,	безопасность	сырья и
			полуфабр	обработанного	продуктов;
			икатов,	сырья,	-правила
			пищевых	полуфабрикато	оформления
			продукто	в, пищевых	заявок на
			в, других	продуктов,	склад;
			расходны	ароматических	-виды,
			X	и красящих	назначение и
			материал	веществ и	правила
			ОВ	других	эксплуатации
				расходных	приборов

Шифры осваиваемы х	Наименование МДК	Объем нагрузк и на	Действие	Умения	Знания
компетенци й (ПК и ОК)		освоени е			
				материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическ ими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями	для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила обработки яиц в соответствии с
				и регламентами, стандартами чистоты; -подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад	требованиями санитарных норм и правил
ПК 5.15.5.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий	286	Подготов ка основных продукто в и дополнит ельных ингредие нтов	-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическ ими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение	-правила выбора основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменя емости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительн ых

Шифры	Наименование	Объем	Действие	Умения	Знания
осваиваемы	МДК	нагрузк			
X		и на			
компетенци		освоени			
й (ПК и ОК)		e			
				до момента	ингредиентов
				использования;	,
				-выбирать,	используемы
				подготавливат	х для
				Ь	приготовлени
				ароматические	Я
				и красящие	хлебобулочн
				вещества в	ых мучных
				соответствии с	кондитерских
				требованиями	изделий;
				санитарных	-ассортимент,
				норм и правил;	характеристи
				-взвешивать,	ка
				измерять	региональных
				продукты,	видов сырья,
				входящие в	продуктов;
				состав	-нормы
				хлебобулочны	взаимозаменя
				х, мучных	емости сырья
				кондитерских	и продуктов;
				изделий в	-правила
				соответствии с	расчета
				рецептурой;	потребности
				-осуществлять	в сырье и
				взаимозаменяе	пищевых
				мость	продуктах;
				продуктов в	-правила
				соответствии с	составления
				нормами	заявки на
				закладки,	склад
				особенностями	
				заказа,	
				сезонностью;	
				-использовать	
				региональные,	
				сезонные	
				продукты для	
				приготовления	
				хлебобулочны	
				х, мучных	
				кондитерских	
				изделий;	
				-оформлять	
		l .		Тофорилить	

Шифры осваиваемы х компетенци	Наименование МДК	Объем нагрузк и на освоени	Действие	Умения	Знания
й (ПК и ОК)		e			
				заявки на	
				продукты	
				расходные	
				материалы,	
				необходимые	
				для	
				приготовления	
				хлебобулочны	
				х, мучных	
				кондитерских	
				изделий	
			Приготов	-выбирать,	-ассортимент,
			ление	применять,	рецептуры,
			хлебобул	комбинировать	пищевая
			очных	методы	ценность,
			мучных	приготовления	требования к
			кондитер	хлебобулочны	качеству,
			ских	х мучных	методы
			изделий	кондитерских	приготовлени
			разнообра	изделий с	Я
			зного	учетом типа	хлебобулочн
			ассортим	питания, вида	ых мучных
			ента	и кулинарных	кондитерских
				свойств	изделий
				используемых	разнообразно
				продуктов и	ГО
				кондитерских	ассортимента
				полуфабрикато	, в том числе
				B	региональных
				промышленног	, для
				0	диетического
				производства,	питания.
				требований	температури
				рецептуры, последователь	температурн ый режим и
				ности	правила
					приготовлени
				приготовления, особенностей	Я
				заказа;	хлебобулочн
				-рационально	ых мучных
				-рационально использовать	кондитерских
				продукты,	изделий;
				полуфабрикат	-виды,
			1	полуфаорикат	виды,

Шифры осваиваемы	Наименование МДК	Объем нагрузк	Действие	Умения	Знания
Х	Ινίζζία	и на			
компетенци		освоени			
й (ПК и ОК)		e			
				Ы	назначение и
				промышленног	правила
				0	безопасной
				производства;	эксплуатации
				-соблюдать	технологичес
				температурный	кого
				и временной	оборудования
				режим	,
				процессов	производстве
				приготовления:	нного
				замеса теста,	инвентаря,
				выпечки	инструментов
				изделий;	, посуды,
				-изменять	используемы
				закладку	х при
				продуктов в	приготовлени
				соответствии с	И
				изменением	хлебобулочн
				выхода	ых мучных
				хлебобулочны	кондитерских изделий;
				х, мучных кондитерских	изделии, -нормы
				изделий;	-нормы взаимозаменя
				-определять	
				степень	емости сырья и продуктов;
				готовности	-ассортимент,
				хлебобулочны	характеристи
				х, мучных	ка правила
				кондитерских	применения,
				изделий при	нормы
				выпечке;	закладки
				-доводить	ароматически
				отделочные	х, красящих
				полуфабрикат	веществ
				ы до вкуса,	
				тесто до	
				определенной	
				консистенции;	
				-владеть	
				техниками,	
				приемами	
				замеса теста,	
				формования	

Шифры	Наименование	Объем	Действие	Умения	Знания
осваиваемы	МДК	нагрузк			
X		и на			
компетенци		освоени			
й (ПК и ОК)		e			
				изделий,	
				отделки,	
				оформления	
				готовых	
				изделий; -	
				соблюдать	
				санитарно-	
				гигиенические	
				требования в	
				процессе	
				приготовления	
				хлебобулочны	
				х, мучных	
				кондитерских	
				изделий;	
				-осуществлять	
				взаимозаменяе	
				МОСТЬ	
				продуктов в	
				процессе	
				_	
				приготовления хлебобулочны	
				•	
				х мучных	
				кондитерских	
				изделий с	
				учетом норм	
				взаимозаменяе	
				мости;	
				-выбирать,	
				подготавливат	
				Ь И	
				использовать	
				при	
				приготовлении	
				ароматические,	
				красящие	
				вещества с	
				учетом	
				соответствия	
				их	
				требованиям	
				санитарных	
				норм и правил,	

Шифры осваиваемы	Наименование МДК	Объем нагрузк	Действие	Умения	Знания
х компетенци		и на освоени			
й (ПК и ОК)		e		взаимозаменяе	
				мости,	
				сочетаемости с	
				основными	
				продуктами;	
				-выбирать в	
				соответствии	
				со способом	
				приготовления,	
				безопасно	
				использовать	
				технологическ	
				oe	
				оборудование,	
				производствен	
				ный инвентарь,	
				инструменты,	
				посуду	
			Хранение	-проверять	-техника
			, отпуск	качество	порциониров
			хлебобул	готовых	ания,
			очных,	хлебобулочны	варианты
			мучных	х, мучных	оформления
			кондитер	кондитерских	хлебобулочн
			ских	изделий перед	ых, мучных
			изделий	отпуском,	кондитерских
				упаковкой на	изделий для
				вынос;	подачи;
				-	-виды,
				порционироват	назначение
				ь, сервировать	столовой
				и презентовать	посуды для
				хлебобулочные	отпуска с
				, мучные	раздачи,
				кондитерские	прилавка,
				изделия для	контейнеров
				отпуска с	для отпуска
				учетом	на вынос
				рационального	хлебобулочн
				использования	ых, мучных
				ресурсов,	кондитерских изделий
				соблюдением	
				требований по	разнообразно

Шифры	Наименование	Объем	Действие	Умения	Знания
осваиваемы	МДК	нагрузк			
х компетенци		и на освоени			
й (ПК и ОК)		е			
n (TIK n OK)		C		безопасности	ГО
				готовой	ассортимента
				продукции;	, в том числе
				-соблюдать	региональных
				выход	·
				хлебобулочны	, -методы
				х, мучных	сервировки и
				кондитерских	подачи
				изделий при их	хлебобулочн
				порционирован	ых, мучных
				ии	кондитерских
				(комплектован	изделий;
				ии);	-требования к
				-хранить	безопасности
				хлебобулочные	хранения
				, мучные	хлебобулочн
				кондитерские	ых, мучных
				изделия с	кондитерских
				учетом	изделий;
				требований по	-правила
				безопасности,	маркировани
				с соблюдением	Я
				режимов	упакованных
				хранения;	хлебобулочн
				-выбирать	ых, мучных
				контейнеры,	кондитерских
				упаковочные	изделий,
				материалы,	правила
				эстетично	заполнения
				упаковывать	этикеток
				хлебобулочные	
				, мучные	
				кондитерские	
				изделия на	
				вынос и для	
				транспортиров	
			D	ания	
			Ведение	-рассчитывать	-ассортимент
			расчетов	стоимость	и цены на
			c	хлебобулочны	хлебобулочн
			потребите	х, мучных	ые, мучные
			лями при	кондитерских	кондитерские
			отпуске	изделий;	изделия на

Шифры осваиваемы х	Наименование МДК	Объем нагрузк и на	Действие	Умения	Знания
компетенци й (ПК и ОК)		освоени е			
u (IIIC u OIC)			продукци	- вести учет	день
			и на	реализованных	принятия
			вынос,	хлебобулочны	платежей;
			взаимоде	х, мучных	-правила
			йствие с	кондитерских	торговли;
			потребите	изделий;	-виды оплаты
			лями при	-пользоваться	по платежам;
			отпуске	контрольно-	-виды и
			продукци	кассовыми	характеристи
			и с	машинами при	ка
			прилавка/	оформлении	контрольно-
			раздачи	платежей;	кассовых
			риздинг	-принимать	машин;
				оплату	-виды и
				наличными	правила
				денежными	осуществлени
				средствами;	я кассовых
				-принимать и	операций;
				оформлять	-правила и
				безналичные	порядок
				платежи;	расчета
				-составлять	потребителей
				отчет по	при оплате
				платежам;	наличными
				-поддерживать	денежными
				визуальный	средствами,
				контакт с	при
				потребителем;	безналичной
				-владеть	форме
				профессиональ	оплаты;
				ной	-правила
				терминологией	поведения,
				;	степень
				-	ответственно
				консультирова	сти за
				ТЬ	правильность
				потребителей,	расчетов с
				оказывать им	потребителям
				помощь в	И
				выборе	-правила
				хлебобулочны	общения с
				х, мучных	потребителям
				кондитерских	И.

Шифры	Наименование	Объем	Действие	Умения	Знания
осваиваемы	МДК	нагрузк			
X		и на			
компетенци		освоени			
й (ПК и ОК)		e			
				изделий;	-базовый
				-разрешать	словарный
				проблемы в	запас на
				рамках своей	иностранном
				компетенции	языке;
					-техника
					общения,
					ориентирован
					ная на
					потребителя

## 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
OK 01-05;	ОП.01 Основы	60	-использовать	-основные понятия
OK 08-09;	микробиологи		лабораторное	и термины
ПК 1.1-1.2;	и, физиологии		оборудование;	микробиологии;
ПК 1.2;	питания,		-определять	-классификацию
ПК 3.1;	санитарии и		основные группы	микроорганизмов;
ПК 4.1;	гигиены		микроорганизмов;	-морфологию и
ПК 5.1;			-проводить	физиологию
ПК 6.1-6.5			микробиологически	основных групп
			е исследования и	микроорганизмов;
			давать оценку	-генетическую и
			полученным	химическую
			результатам;	основы
			-обеспечивать	наследственности и
			выполнение	формы
			санитарно-	изменчивости
			эпидемиологически	микроорганизмов;
			х требований к	-роль
			процессам	микроорганизмов в
			приготовления и	круговороте
			реализации блюд,	веществ в природе;
			кулинарных,	-характеристики
			мучных,	микрофлоры
			кондитерских	почвы, воды и
			изделий, закусок,	воздуха;
			напитков;	-особенности

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
(======================================	3 - 2 - 4		-обеспечивать	сапрофитных и
			выполнение	патогенных
			требований	микроорганизмов;
			системы анализа,	-основные пищевые
			,	1
			, ,	·
			управления	пищевые
			опасными	отравления;
			факторами (ХАССП (НАССР))	-микробиологию
			` ` ` ` ` ` ' '	основных пищевых
			при выполнении	продуктов;
			работ;	-основные пищевые
			-производить	инфекции и
			санитарную	пищевые
			обработку	отравления;
			оборудования и	-возможные
			инвентаря;	источники
			-осуществлять	микробиологическо
			микробиологически й контроль	го загрязнения в
			r - ·	процессе
			пищевого	производства
			производства;	кулинарной
			-проводить	продукции;
			органолептическую	-методы
			оценку качества и безопасности	предотвращения
			пищевого сырья и	порчи сырья и
			продуктов;	-правила личной
			-рассчитывать энергетическую	гигиены работников
			ценность блюд;	^
			-составлять	организации питания;
			рационы питания	-классификацию
			для различных	моющих средств,
			категорий	правила их
			потребителей, в том	применения,
			числе для	условия и сроки
			различных диет с	хранения
			учетом	-правила
			индивидуальных	проведения
			особенностей	дезинфекции,
			человека;	дезинфекции, дезинсекции,
			ionoboka,	
				дератизации; -схему
				микробиологическо
			<u> </u>	микроопологическо

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				го контроля; - пищевые вещества и их значение для
				организма
				человека;
				-суточную норму
				потребности
				человека в
				питательных
				веществах;
				- основные
				процессы обмена
				веществ в
				организме; -суточный расход
				энергии;
				-состав,
				физиологическое
				значение,
				энергетическую и
				пищевую ценность
				различных
				продуктов питания;
				-физико-
				химические
				изменения пищи в
				процессе пищеварения;
				- усвояемость
				пищи, влияющие на
				нее факторы;
				- нормы и
				принципы
				рационального
				сбалансированного
				питания для
				различных групп
ПК 1.2-1.4	ОП.02 Основы	60	проволит	населения
2.2-2.8	товароведения	00	- проводить органолептическую	- ассортимент, товароведные
3.2-3.6	продовольстве		оценку качества и	характеристики,
4.2-4.5	нных товаров		безопасности	требования к
5.2-5.5	1		продовольственных	качеству, упаковке,
ОК 1-11			продуктов и	транспортированию

Шифры	Наименование	Объем		
осваиваемых	учебной	нагрузки	Умения	Знания
компетенций	дисциплины	на	у мения	унания
(ПК и ОК)	ОП цикла	освоение		
			сырья;	и реализации,
			- оценивать условия	условия и сроки
			И	хранения
			организовывать	основных групп
			хранение продуктов	продовольственных
			и запасов с учетом	товаров;
			требований	- виды
			системы анализа,	сопроводительной
			оценки и	документации на
			управления	различные
			опасными	группы продуктов;
			факторами	- методы контроля
			(HACCP);	качества,
			-оформлять учетно-	безопасности
			отчетную	пищевого сырья,
			документацию по	продуктов;
			расходу и	- современные
			хранению	способы
			продуктов;	обеспечения
			- осуществлять	правильной
			контроль	сохранности
			хранения и расхода	запасов и расхода
			продуктов;	продуктов;
			- соблюдать	- виды складских
			требования к	помещений
			маркировке,	и требования к ним;
			содержащиеся на	- правила
			ярлыках (WS);	оформления заказа
			-определять	на продукты со
			стоимость хранения	склада и приема
			(WS);	продуктов,
			-отчитываться за	поступающих со
			потери при	склада и от
			хранении (WS);	поставщиков;
			- составлять заказы	-требования к
			на товары в	маркировке,
			соответствии с	содержащиеся на
			вместимостью	ярлыках (WS);
			складских	-виды товарных
			помещений (WS)	потерь и правила их
				актирования (WS)
ПК 1.1-1.4	ОП.03	60	- организовывать	- классификацию,
2.1-2.8	Техническое		рабочее место	основные
3.1-3.6	оснащение и		- для обработки	технические

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
4.1-4.5	организация	o e Bo e i i i e	сырья,	характеристики,
5.1-5.5	рабочего места		приготовления	назначение,
ОК 1-11	Part of the second		полуфабрикатов,	принципы
			готовой продукции,	действия,
			ее отпуска в	особенности
			соответствии с	устройства,
			правилами техники	правила безопасной
			безопасности,	эксплуатации
			санитарии и	различных групп
			пожарной	технологического
			безопасности;	оборудования;
			- определять вид,	- принципы
			выбирать в	организации
			соответствии с	обработки сырья,
			потребностью	приготовления
			производства	- полуфабрикатов,
			технологическое	готовой
			оборудование,	кулинарной и
			инвентарь,	кондитерской
			инструменты;	продукции,
			- подготавливать к	подготовки ее к
			работе,	реализации;
			- использовать	-правила выбора
			технологическое	технологического
			оборудование по	оборудования,
			его назначению с	инвентаря,
			учётом правил	инструментов,
			техники	посуды для
			безопасности,	различных
			санитарии и	процессов
			пожарной	приготовления и
			безопасности,	отпуска
			правильно	кулинарной и
			ориентироваться в	кондитерской
			экстренной	продукции;
			ситуации	- способы
				организации
				рабочих мест
				повара, кондитера в
				соответствии с
				видами
				изготавливаемой
				кулинарной и
				кондитерской

ПК 1.1-1.4 ОП.04 60 проводить анализ принципы рыночной зкономики; организациях питания профессиональ ной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудових ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; правовые окономиски организации; питания в организации; питания в организации; питания потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ отношения; основные положения законодательства ретулирующего трудовые отношения; оформы и системы	Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
3.1-3.6	ПК 1.1-1.4	ОП.04		_	электробезопасност и, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания -принципы
4.1-4.5   основы профессиональ ной деятельности   профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства рФ   трудовые отношения;					*
ОК 1-11 ной деятельности; организаций; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации деятельности; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; оприменять нормы трудового права при при взаимодействии с подчиненным персоналом; и минимизации; отношения; отношения; отношения; отношения; отношения; отношения; отношения; отношения;		основы			· · ·
общих вопросах основ экономики организации питания; - способы ресурсобережения потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при персоналом; -применять нормы персоналом; -применять нормы персоналом; -применять нормы персоналом; -применять нормы персоналом; -применять конкретных производственных ситуациах; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ трудовые отношения;					
общих вопросах основ экономики организации деятельности; питания; - способы ресурсосбережения в организации; -поределять ресурсосбережения в организации; -применять нормы трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при предпринимательск взаимодействии с подчиненным персоналом; и минимизации; -применять нормативно — экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства рФ трудовые отношения;	OK 1-11				
основ экономики профессиональной деятельности; питания; - способы ресурсосбережения в организации; - понятие, виды предпринимательст в трудового права при предпринимательск взаимодействии с подчиненным персоналом; и минимизации; - применять нормы персоналом; и минимизации; - применять нормативно — экономические и правовые знания в конкретных конкретных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ трудовые отношения;		деятельности			1 1
питания; - способы ресурсосбережения ресурсосбережения ресурсосбережения в организации; - понятие, виды предпринимательст ва при предпринимательск взаимодействии с подчиненным персоналом; и минимизации; - применять нормы правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства, регулирующего трудовые отношения;				основ экономики	
определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы предпринимательст ва при предпринимательск взаимодействии с подчиненным персоналом; и минимизации; правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства, регулирующего трудовые отношения;				_	1 ' '
потребность в материальных, трудовых ресурсах; предпринимательст ва предпринимательст вазаимодействии с подчиненным персоналом; иминимизации; применять применять персоналом; иминимизации; применять применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства, регулирующего трудовые отношения;				ĺ	
материальных, трудовых ресурсах; предпринимательст ва трудового права при предпринимательск взаимодействии с их рисков, способы подчиненным их предотвращения их предотвращения персоналом; и минимизации; применять нормативно их правовые знания в документы, регулирующие хозяйственных ситуациях; отношения; защищать свои права в рамках действующего законодательства, регулирующего Трудовые отношения;				_	
трудовых ресурсах; -применять нормы при при правания предпринимательст взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять -применять -применять -применять -применять -применять -применять -применять -нормативно - правовые знания в документы, регулирующие хозяйственные ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ трудовые отношения;				_	
-применять нормы трудового права при предпринимательск взаимодействии с подчиненным персоналом; и минимизации; применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях; отношения; отношения; законодательства, регулирующего трудовые отношения;					
при взаимодействии с подчиненным их предотвращения персоналом; и минимизации; -применять -нормативно - правовые знания в конкретных регулирующие производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства, регулирующего трудовые отношения;					1 1
взаимодействии с подчиненным их предотвращения персоналом; и минимизации; правовые правовые знания в конкретных регулирующие производственных ситуациях; отношения; законодательства, действующего даконодательства, регулирующего трудовые отношения;				трудового права	-виды
подчиненным их предотвращения персоналом; и минимизации; -применять -нормативно — экономические и правовые документы, конкретных регулирующие хозяйственные ситуациях; отношения; -защищать свои права в рамках действующего законодательства, регулирующего трудовые отношения;				_	
персоналом; и минимизации; -применять -нормативно - экономические и правовые правовые знания в конкретных регулирующие производственных ситуациях; отношения; -защищать свои права в рамках действующего законодательства, регулирующего трудовые отношения;					
-применять -нормативно - экономические и правовые правовые знания в конкретных регулирующие производственных хозяйственные ситуациях; отношения; -защищать свои основные права в рамках действующего законодательства, регулирующего трудовые отношения;					
экономические и правовые правовые знания в документы, конкретных производственных хозяйственные ситуациях; отношения; -защищать свои права в рамках действующего законодательства, регулирующего РФ трудовые отношения;				_	
конкретных производственных хозяйственные ситуациях; отношения; -защищать свои права в рамках положения действующего законодательства, законодательства регулирующего трудовые отношения;				_	_
производственных хозяйственные ситуациях; отношения; -защищать свои госновные права в рамках действующего законодательства, законодательства регулирующего РФ трудовые отношения;				правовые знания в	документы,
ситуациях; отношения; -защищать свои -основные права в рамках положения действующего законодательства, законодательства регулирующего РФ трудовые отношения;				*	
-защищать свои госновные права в рамках положения действующего законодательства, регулирующего РФ трудовые отношения;				_	
права в рамках положения действующего законодательства, законодательства регулирующего РФ трудовые отношения;					•
действующего законодательства, законодательства регулирующего трудовые отношения;					
законодательства регулирующего трудовые отношения;					
отношения;				1	•
				РФ	трудовые
-формы и системы					· · ·
OH HODE & TRAVERO					
оплаты труда; -механизм					1.

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11	ОП.05 Основы калькуляции и учета	90	- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и техникотехнологическими картами; -рассчитывать цены	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности 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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			на готовую	оформлению
			продукцию и	документов;
			полуфабрикаты	- права,
			собственного	обязанности и
			производства,	ответственность
			оформлять	главного
			калькуляционные	бухгалтера;
			карточки;	- понятие цены, ее
			-участвовать в	элементы, виды
			проведении	цен, понятие
			инвентаризации в	калькуляции и
			кладовой и на	порядок
			производстве;	определения
			-пользоваться	розничных цен на
			контрольно-	продукцию
			кассовыми	собственного
			машинами или	производства;
			средствами	- понятие
			автоматизации при	товарооборота
			расчетах с	предприятий
			потребителями;	питания, его виды и
			-принимать оплату	методы расчета;
			наличными	- сущность плана-
			деньгами; -	меню, его
			принимать и	назначение, виды,
			оформлять	порядок
			безналичные	составления;
			платежи;	-правила
			-составлять отчеты	документального
			по платежам	оформления
				движения
				материальных
				ценностей;
				- источники
				поступления
				продуктов и тары;
				-правила
				оприходования
				товаров и тары
				материально-
				ответственными
				лицами,
				реализованных и
				отпущенных

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				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 оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				поведения, степень ответственности за правильность расчетов с
				потребителями.
ПК 1.1-1.4	ОП.06 Охрана	60	-выявлять опасные	-законы и иные
2.1-2.8	труда		и вредные	нормативные
3.1-3.6			производственные	правовые акты,
4.1-4.5			факторы и	содержащие
5.1-5.5			соответствующие	государственные
OK 1-11			им риски,	нормативные
			связанные с	требования охраны
			прошлыми,	труда,
			настоящими или	распространяющие
			планируемыми	ся на деятельность
			видами профессиональной	организации; -обязанности
			* *	работников в
			деятельности; -использовать	области охраны
				•
			средства коллективной и	труда; -фактические или
			индивидуальной	потенциальные
			защиты в	последствия
			соответствии с	собственной
			характером	деятельности (или
			выполняемой	бездействия) и их
			профессиональной	· ·
			деятельности;	влияние на уровень безопасности
			-участвовать в	
			аттестации рабочих	труда; -возможные
			мест по условиям	последствия
			труда, в т.	несоблюдения
			ч. оценивать	технологических
			условия труда и	процессов и
			уровень	производственных
			травмобезопасност	инструкций
			и;	подчиненными
			-проводить	работниками
			вводный	(персоналом);
			инструктаж	-порядок и
			помощника повара	периодичность
			(кондитера),	инструктажей по
			инструктировать их	охране труда и
			по вопросам	технике

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП.07 Иностранный язык в профессиональ ной деятельности	60	- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового общения	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Шифры	Наименование	Объем		
осваиваемых	учебной	нагрузки	Умения	Знания
компетенций	дисциплины	на	у мения	кинанс
(ПК и ОК)	ОП цикла	освоение		
ПК 1.1; 2.1;	ОП.08	36	-организовывать и	- принципы
3.1	Безопасность		проводить	обеспечения
4.1; 5.1	жизнедеятельн		мероприятия по	устойчивости
ОК 1-11	ости		защите	объектов
			работающих и	экономики,
			населения от	прогнозирования
			поражающих	развития событий и
			факторов	оценки
			чрезвычайных	последствий при
			ситуаций;	техногенных
			-предпринимать	чрезвычайных
			профилактические	ситуациях и
			меры для снижения	стихийных
			уровня опасностей	явлениях, в том
			различного вида и	числе в условиях
			их последствий в	противодействия
			профессиональной	терроризму как
			деятельности и	серьезной угрозе
			быту;	национальной
			-использовать	безопасности
			средства	России;
			индивидуальной и	- основные виды
			коллективной	потенциальных
			защиты от оружия	опасностей и их
			массового	последствия в
			поражения;	профессиональной
			-применять	деятельности и
			первичные средства	быту, принципы
			пожаротушения;	снижения
			-применять	вероятности их
			профессиональные	реализации;
			знания в ходе	- основы военной
			исполнения	службы и обороны
			обязанностей	государства;
			военной службы на	- задачи и основные
			воинских	мероприятия
			должностях в	гражданской
			соответствии с	обороны;
			полученной	- способы защиты
			специальностью;	населения от
			-владеть способами	оружия массового
			бесконфликтного	поражения; меры
			общения и	пожарной
			саморегуляции в	безопасности и
	l .		1 came per juniquii B	

Шифры	Наименование	Объем		
осваиваемых	учебной	нагрузки	Умения	Знания
компетенций	дисциплины	На		
(ПК и ОК)	ОП цикла	освоение	повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим	правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи
OK 02-08	ОП.09 Физическая культура	40	-использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения	пострадавшим - 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

Шифры	Наименование	Объем		
осваиваемых	учебной	нагрузки	Умения	Знания
компетенций	дисциплины	на		
(ПК и ОК)	ОП цикла	освоение		
			характерными для	
			данной профессии	