#### Министерство образования Рязанской области

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера имени Славы В.М. Шемарова»

**УГВЕРЖДАЮ** Ипректор ОГБПОУ

«Сасовский индустриальный колледы имени полного

колледж имени полного кавалера облена Славы

В.М. Пемарова»

/С.Н. Байдин/

2003 г.

В.М. Гысмарова»

**РАССМОТРЕНО** 

На Педагогическом совете

Протокол № 01

от «29» аризска 20d3 г.

## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

#### Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения:

Очная

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев — на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев — на базе среднего общего образования

Основная образовательная программа среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера имени Славы В.М. Шемарова» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказомМинистерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565и примерной основной образовательной программы, регистрационный номер 43.02.15 — 170519 от 19.05.2017 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение«Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера имени Славы В.М. Шемарова»

Разработчики:

Рубина Надежда Викторовна – заместитель директора по УМР; Марков Вячеслав Анатольевич – заместитель директора по УПР;

(ФИО работодателя)

Основная образовательная программа согласована с заинтересованными работодателями:
Вирентор по произведству кнебогумочной продукции

2023г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	
1.1. Аннотация	
1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной	
образовательной программы среднего профессионального образования	
1.4. Требования к поступающим на обучение	
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 образова-	
ния	
1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы	
2. Требования к результатам освоения образовательной программы	
2.1. Перечень общих компетенций	
2.2. Перечень профессиональных компетенций 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 эле-	
ментам программы	
3.1.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям	
3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисци-	
плинам	
3.3.3. Конкретизированные требования к математическим и естественнона-	
учным дисциплинам	
3.3.4. Конкретизированные требования к общим гуманитарным и социаль-	
но-экономическим дисциплинам	
4. Методическая документация, определяющая структуру и орга-	
низацию образовательного процесса	
4.1. Примерный учебный план	
4.2. Примерный календарный учебный график	
4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной	
программы	
4.4. Условия реализации образовательной программы	
4.4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производствен-	
ного обучения, представителей профильных организаций, обеспечива-	
ющих реализацию образовательного процесса	
4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образователь-	
ного процесса	
4.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных	
услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающе-	
услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающе-	
5. Приложения	
о приложения	

#### 1. Общие положения

#### 1.1. Аннотация

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ООП СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и примерной основной образовательной программой, регистрационный номер 43.02.15 – 170519 от 19.05.2017 г.

ООП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных:

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

ООП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке ООП СПО учтены требования международных стандартов к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, указанных в ФГОС СПО, и к выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО.

Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социальноэкономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

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

Установленные в спецификациях результаты обучения в виде действий, умений и знаний, включают все требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 4-ого и 5-ого уровней квалификации, а также требования международных стандартов.

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

Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен по усмотрению образовательной организации включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии со спецификациями результатов обучения, требованиями профессиональных стандартов, требованиями международных стандартов.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

#### 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 43 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и др.)

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Возможные наименования должностей выпускников по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

Возможные места работы: кухни гостиниц, 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 данной специальности 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 обучающихся и выпускников:

- ✓ 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 сети Интернет;
- ✓ использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», могут продолжить обучение:

- ✓ по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» или 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и получить квалификацию для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к ФГОС СПО;
- ✓ 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»; 38.03.02 «Менеджмент»; 38.03.06 «Торговое дело»; 38.03.07 «Товароведение»; 43.03.01 «Сервис»; 43.03.03 «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».

Возможны соответствующие профили в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда:

- ✓ 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 и др.);
- ✓ 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 основной образовательной программы среднего профессионального образования

Основой для разработки основной образовательной программы является:

- Федеральный Закон № 273 от 29.2.2012 «Об образовании в РФ» 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г. от № 613;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (приказ Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утв. приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968»
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291«Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1061);
- Приказ Минобрнауки РФ от 09.01.2014 № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04. 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 02.07. 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.11.2015 года №831 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.11.2015 года№ 832 «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.09.2014 года №667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)»:
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014 г., регистрационный № 33335), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 октября 2014 г. № 1307 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2014 г., регистрационный № 34342) и от 9 апреля 2015 г. № 387 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37221);
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Минобрнауки РФ, № 06-156 от 20.02.2017);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистриро-

ван Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia/ WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;
- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования Письмо Минпросвещения России №05-592 от 01.03.2023г.;
- Устав ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»;
- - локальные акты:
  - ✓ Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучаюшихся:
  - ✓ Положение о производственной практике;
  - ✓ Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

#### 1.4. Требования к поступающим на обучение

Условия поступления на программу:

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

- аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается абитуриентам, 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 по форме ф.086-y.

#### 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в очной форме обучения и присваиваемая квалификация:

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки освоения программы
Среднего общего образования	Специалист по поварскому и кон-	3 года 10 месяцев
Основного общего образования	дитерскому делу	2 года 10 месяцев

# 1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО/ (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО)

Наименования основных видов деятельности	Наименования профессиональных модулей	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процес-	Организация и ведение процес-	Осваивается
сов приготовления и подготовки	сов приготовления и подготовки	
к реализации полуфабрикатов	к реализации полуфабрикатов	
для блюд, кулинарных изделий	для блюд, кулинарных изделий	
сложного ассортимента	сложного ассортимента	
Организация и ведение процес-	Организация и ведение процес-	Осваивается
сов приготовления, оформления	сов приготовления, оформления	
и подготовки к реализации горя-	и подготовки к реализации горя-	
чих блюд, кулинарных изделий,	чих блюд, кулинарных изделий,	
закусок сложного ассортимента	закусок сложного ассортимента с	
с учетом потребностей различ-	учетом потребностей различных	
ных категорий потребителей,	категорий потребителей, видов и	
видов и форм обслуживания	форм обслуживания	
Организация и ведение процес-	Организация и ведение процес-	Осваивается
сов приготовления, оформления	сов приготовления, оформления	
и подготовки к реализации хо-	и подготовки к реализации хо-	
лодных блюд, кулинарных изде-	лодных блюд, кулинарных изде-	
лий, закусок сложного ассорти-	лий, закусок сложного ассорти-	
мента с учетом потребностей	мента с учетом потребностей	
различных категорий потребите-	различных категорий потребите-	
лей, видов и форм обслуживания	лей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процес-	Организация и ведение процес-	Осваивается
сов приготовления, оформления	сов приготовления, оформления	
и подготовки к реализации хо-	и подготовки к реализации хо-	
лодных и горячих десертов,	лодных и горячих десертов,	
напитков сложного ассортимен-	напитков сложного ассортимента	
та с учетом потребностей раз-	с учетом потребностей различ-	
личных категорий потребителей,	ных категорий потребителей, ви-	
видов и форм обслуживания	дов и форм обслуживания	
Организация и ведение процес-	Организация и ведение процес-	Осваивается
сов приготовления, оформления	сов приготовления, оформления	
и подготовки к реализации хле-	и подготовки к реализации хле-	
бобулочных, мучных кондитер-	бобулочных, мучных кондитер-	
ских изделий сложного ассорти-	ских изделий сложного ассорти-	
мента с учетом потребностей	мента с учетом потребностей	
различных категорий потребите-	различных категорий потребите-	
лей, видов и форм обслуживания	лей, видов и форм обслуживания	
Организация и контроль теку-	Организация и контроль текущей	Осваивается
щей деятельности подчиненного	деятельности подчиненного пер-	<del></del>
персонала	сонала	
Выполнение работ по рабочим	Выполнение работ по рабочим	Осваивается
профессиям 16675 Повар и	профессиям 16675 Повар и 12901	<del></del>
12901 Кондитер	Кондитер	

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

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

Срок освоения программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов	39 нед.
в неделю)	
промежуточная аттестация	2нед.
каникулы	11нед

1.7.2. Образовательная организация должна предоставить возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования. Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ, выдается аттестат о среднем общем образовании.

#### 1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы

ООП распределяет обязательную часть - не более 70% (по специальности) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы в соответствии с ФГОС.

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

Вариативная часть составляет 1056 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 специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями (далее – ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
OK 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 2.2. Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

кулинарных изде-
уживания
и подготовки к
ного ассортимен-
ей, видов и форм
я, материалов для
в соответствии с
олодных соусов,
телей, видов и
товку к реализа-
товку к реализа- вличных категорий
эличных категории
товку к реализа-
и потребностей
ия
товку к реализа-
ого ассортимента
дов и форм об-
товку к реализа-
ассортимента с
в и форм обслу-
д, кулинарных изых с учетом по-
ых с учетом по- обслуживания
и подготовки к
ассортимента с
идов и форм об-
T - T
я, материалов для
апитков в соответ-
товку к реализа-
бностей различ-
товку к реализа-
ностей различных
TODAY I I I I OO WYYD O
товку к реализа- ебностей различ-
соностеи различ-
товку к реализа-
ностей различных
passin mbix
оячих десертов,
четом потребно-
ивания

ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассорти-
	мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
	форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для
	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебо-
	булочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных конди-
	терских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом по-
	требностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,
	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребите-
	лей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного
	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного
	персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и дру-
	гих категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7	Выполнения работ по профессии 16675 «Повар»
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для
	обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в
	соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнооб-
	разного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов,
	отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов раз-
	нообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-
111177.01	ции горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-
1110 7.0.	ции бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимен-
	та
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-
	ции сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
1110 / .0.	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	рисообуночных изделии и кисоа разпообразпого ассортимента

ВД 8	Выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»
ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для
	приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для муч-
	ных кондитерских изделий
ПК 8.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	кондитерских изделий
ПК 8.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	мучных кондитерских изделий
ПК 8.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	пирожных и тортов

#### 3. Содержание требований к структурным элементам программы

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

Профессиональные модули составляют основу основной образовательной программы, поскольку именно они формируют профессиональные компетенции и от их содержания зависит набор и содержание дисциплин общепрофессионального цикла и естественнонаучного.

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

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного раздела профессионального модуля. При необходимости один раздел может объединять две ПК. (Это допускается в случае тесного сопряжения двух ПК).

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

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для при- готовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное	- оценить наличие ресур-	- регламенты, стандарты, в	Участок для обработки
обеспечение	сов;	том числе система анализа,	и приготовления по-
выполнения	- составить заявку и обес-	оценки и управления опас-	луфабрикатов:
заданий в со-	печить получение продук-	ными факторами (система	Весоизмерительное
ответствии с	тов для производства по-	ХАССП (НАССР)) и нор-	оборудование:
заказами, пла-	луфабрикатов по количе-	мативно-техническая до-	-весы настольные
ном работы	ству и качеству, в соответ-	кументация, используемая	электронные.
	ствии с заказом;	при обработке, подготовке	Холодильное оборудо-
	-оценить качество и без-	сырья, приготовлении,	вание:
	опасность сырья, продук-	подготовке к реализации	-шкаф холодильный, -
	тов, материалов	полуфабрикатов;	шкаф морозильный,
Распределение	-распределить задания	-методы контроля качества	-шкаф интенсивной
заданий и про-	между подчиненными в	продуктов перед их ис-	заморозки,
ведение ин-	соответствии с их квали-	пользованием в приготов-	-охлаждаемый прила-
структажа на	фикацией;	лении блюд;	вок-витрина.
рабочем месте	- объяснять правила и де-	-важность постоянного	Механическое обору-
повара	монстрировать приемы	контроля качества приго-	дование:
	безопасной эксплуатации	товления продукции ра-	-блендер (ручной с
	производственного инвен-	ботниками производства;	дополнительной
	таря и технологического	-методы контроля качества	насадкой для взбива-

-мясорубка, -разъяснять ответственна предприятиях питания; ность за несоблюдение са--основные причины, влия--слайсер, -куттер или бликсер нитарно-гигиенических ющие на качество приготребований, техники без-(для тонкого измельтовления продукции проопасности, пожарной безчения продуктов), изводства; опасности в процессе рабо--важность контроля пра--процессор кухонный, ты: вильного использования -овощерезка, - демонстрировать приемы работниками технологиче--привод универсальрационального размещения ского оборудования при ный с механизмами оборудования на рабочем хранении, подготовке продля нарезки, протираместе повара дуктов, приготовлении и ния, взбивания, реализации блюд; -рыбочистка -способы и формы ин-Оборудование для структирования персонала упаковки, оценки кав области обеспечения качества и безопасности чества продукции произпищевых продуктов: водства и ответственности -овоскоп, за качество приготовления -нитраттестер, -машина для вакуумпродукции производства и последующей проверки ной упаковки, понимания персоналом -термоупаковщик Оборудование для мысвоей ответственности Организация - контролировать выбор и - требования охраны труда, тья посуды: подготовки рациональное размещение пожарной безопасности и -машина посудомоечпроизводственной санитарабочих мест, на рабочем месте оборудоная. оборудования, вания, инвентаря, посуды, рии в организации пита-Вспомогательное обоинвентаря, посырья, материалов в соотрудование: ния: суды в соответствии с видом работ; - виды, назначение, прави--стол производственный с моечной ванной, - обеспечивать выполнение ла безопасной эксплуатаветствии с заработы бригады поваров в ции технологического обо--стеллаж передвижданиями соответствии с инструкцирудования, производственной, ями и регламентами, станного инвентаря, инстру--моечная ванна двухсекционная. дартами чистоты; ментов, весоизмеритель-- контролировать своевреных приборов, посуды и Инвентарь, инструменность текущей уборки менты, кухонная посуправила ухода за ними; рабочих мест в соответ-- последовательность выполнения технологических ствии с инструкциями и -функциональные емрегламентами, стандартами кости из нержавеющей операций, современные чистоты; методы, техника обработстали для хранения и - контролировать соблюдетранспортировки, ки, подготовки сырья и -набор разделочных ние правил техники безпродуктов; возможные поопасности, пожарной безследствия нарушения санидосок (деревянных с маркировкой «СО», опасности, охраны труда тарии и гигиены; - требования к личной ги-«CP», «CM» или из Оценка соот--осуществлять контроль за пластика с цветовой гиене персонала при подветствия подсоблюдением санитарных готовке производственного маркировкой для кажготовки работребований работниками инвентаря и кухонной подой группы продукчего места бригады; тов), требованиям - контролировать выполнесуды; -подставка для раздерегламента, ние требований стандартов - виды, назначение, правиинструкции, чистоты при мойке и храла применения и безопаслочных досок, ного хранения чистящих, -мерный стакан, стандартов нении кухонной посуды и -венчик. чистоты производственного инвенмоющих и дезинфициру--миски (нержавеющая ющих средств, предназнатаря; - контролировать процесс ченных для последующего сталь), упаковки, хранения, подго--сито, использования; правила товки к транспортироваутилизации отходов; -шенуа, -лопатки (металличению п/ф - виды, назначение упако-

приготовления продукции

ния),

оборудования;

	вочных материалов, спосо-	ские),
	бы хранения сырья и про-	-тяпка,
	дуктов;	-тендрайзер ручной,
	- виды, назначение, прави-	-пинцет,
	ла эксплуатации оборудо-	-щипцы кулинарные,
	вания для вакуумной упа-	-набор ножей «повар-
	ковки сырья и готовых по-	ская тройка»,
	луфабрикатов;	-мусат для заточки
	-виды, назначение обору-	ножей,
	дования, инвентаря посу-	-корзины для органи-
	ды, используемых для пор-	ческих и неорганиче-
	ционирования (комплекто-	ских отходов
	вания) готовых полуфаб-	Расходные материалы:
	рикатов;	-стрейч пленка для
	-способы и правила порци-	пищевых продуктов,
	онирования (комплектова-	-пакеты для вакуумно-
	ния), упаковки на вынос	го аппарата,
	готовых полуфабрикатов;	-шпагат,
	- виды кухонных ножей и	-контейнеры однора-
	их назначение	зовые для пищевых
		продуктов,
		-перчатки силиконо-
		вые

### Спецификация 1.2.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Безопасная	-безопасно, в соответствии	-требования охраны труда,	Участок для обработки
эксплуатация	с инструкциями и регла-	пожарной, электробезопас-	и приготовления по-
технологиче-	ментами эксплуатировать	ности в организации пита-	луфабрикатов:
ского оборудо-	технологическое оборудо-	ния;	Весоизмерительное
вания, произ-	вание, инструменты, ин-	-виды, назначение, правила	оборудование:
водственного	вентарь в процессе обра-	безопасной эксплуатации	-весы настольные
инвентаря, ин-	ботки сырья	технологического оборудо-	электронные.
струментов,		вания, производственного	Холодильное оборудо-
весоизмери-		инвентаря, инструментов	вание:
тельных при-		весоизмерительных прибо-	-шкаф холодильный,
боров		ров, посуды и правила ухо-	-шкаф морозильный,
		да за ними	-шкаф интенсивной
Обработка,	-проверять качество и со-	-методы обработки экзоти-	заморозки,
подготовка	ответствие основных про-	ческих и редких видов сы-	-охлаждаемый
экзотических и	дуктов и дополнительных	рья;	прилавок-витрина.
редких видов	ингредиентов к ним техно-	-способы сокращения по-	Механическое
сырья: овощей,	логическим требованиям к	терь сырья, продуктов при	оборудование:
грибов, рыбы,	п/ф;	их обработке, хранении;	-блендер (ручной с
нерыбного	- распознавать недоброка-	-способы удаления излиш-	дополнительной
водного сырья,	чественные продукты;	ней горечи из экзотических	насадкой для взбива-
дичи	-проверять качество и со-	и редких видов овощей;	ния),
	ответствие экзотических и	-способы предотвращения	-мясорубка,
	редких видов овощей и	потемнения отдельных ви-	-слайсер,
	грибов технологическим	дов экзотических и редких	-куттер или бликсер
	требованиям;	видов сырья;	(для тонкого измель-
	-определять степень зрело-	-санитарно-гигиенические	чения продуктов),
	сти экзотических и редких	требования к ведению про-	-процессор кухонный,
	видов овощей для выбора	цессов обработки, подго-	-овощерезка,

последующей обработки; -привод универсальтовки пищевого сырья, -производить обработку продуктов; ный с механизмами регионального, редкого и -формы, техника нарезки, для нарезки, протираэкзотического сырья, соформования экзотических ния, взбивания, гласно заказу, для пригои редких видов сырья -рыбочистка товления полуфабрикатов с Оборудование для учетом требований к безупаковки, оценки каопасности пищевых прочества и безопасности дуктов и качеству готовых пищевых продуктов: полуфабрикатов; -овоскоп, - нарезать иформовать эк--нитраттестер, зотические и редкие виды -машина для вакуумовощей в зависимости от ной упаковки, способа их дальнейшего -термоупаковщик приготовления; Оборудование для мы--владеть приемами мытья и тья посуды: бланширования сырья, пи--машина посудомоечщевых продуктов; ная. -рационально использовать Вспомогательное оборудование: сырье, продукты при их обработке, подготовке; -стол производствен--выбирать, применять, ный с моечной ванной, комбинировать различные -стеллаж передвижметоды обработки, подгоной, товки региональных, ред--моечная ванна двухких и экзотических овосекционная. щей, грибов, рыбы, нерыб-Инвентарь, инструного водного сырья, мяса, менты, кухонная посумясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом -функциональные емего вида, технологических кости из нержавеющей свойств, назначения; стали для хранения и соблюдать стандарты читранспортировки, стоты на рабочем месте -набор разделочных -контролировать складиро--правила, условия, сроки досок (деревянных с маркировкой «СО», вание неиспользованного хранения пищевых продуксырья, пищевых продуктов, «СР», «СМ» или из пластика с цветовой дальнейшему использова--способы упаковки, скланию с учетом требований дирования пищевых промаркировкой для кажпо безопасности; дуктов; дой группы продук--контролировать соблюде--виды оборудования, посу--подставка для раздение правил утилизации ды, используемые для упаковки, хранения пищевых лочных досок, непищевых отходов; -выбирать, рационально продуктов -мерный стакан, использовать материалы, -венчик, -миски (нержавеющая посуду для упаковки, храсталь), нения неиспользованного -сито, сырья; -осуществлять маркировку -шенуа, -лопатки (металличеупакованных неиспользованных пищевых продукские), -тяпка, TOB; -тендрайзер ручной, - выбирать, применять раз--пинцет, личные способы хранения -щипцы кулинарные, обработанного сырья; -контролировать соблюде--набор ножей «поварская тройка», ние условий и сроков хра-

-мусат для заточки

Упаковка.

складирование

ванного сырья,

пищевых про-

Хранение об-

работанных

овощей, гри-

бов, рыбы,

нерыбного

водного сы-

рья, мяса, до-

машней пти-

нения обработанного сы-

цы, дичи

неиспользо-

дуктов

рья, неиспользованного	ножей,
сырья и продуктов;	-корзины для органи-
- контролировать соблюде-	ческих и неорганиче-
ние товарного соседства	ских отходов
пищевых продуктов при	Расходные материалы:
складировании;	-стрейч пленка для
-безопасно использовать	пищевых продуктов,
оборудование для упаковки	-пакеты для вакуумно-
	го аппарата,
	-шпагат,
	-контейнеры однора-
	зовые для пищевых
	продуктов,
	-перчатки силиконо-
	вые

## Спецификация 1.3.

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

-готовить полуфабрикаты	Знания	Ресурсы
-готовить полуфабрикаты		37
	-ассортимент, рецептуры,	Участок для обработки
из экзотических и редких	требования к качеству,	и приготовления по-
видов сырья:	условиям и срокам хране-	луфабрикатов:
		Весоизмерительное
		оборудование:
		-весы настольные
сложных блюд с учетом	экзотических овощей, гри-	электронные.
требований к безопасности	бов, рыбы и нерыбного	Холодильное оборудо-
пищевых продуктов;	водного сырья, мяса, пти-	вание:
- соблюдать правила соче-	цы, дичи сложного ассор-	-шкаф холодильный,
таемости, взаимозаменяе-	тимента, в соответствии с	-шкаф морозильный,
мости основного сырья и	заказом;	-шкаф интенсивной
дополнительных ингреди-	- современные методы при-	заморозки,
ентов, применения арома-	готовления полуфабрика-	-охлаждаемый прила-
тических веществ;	тов различных видов сырья	вок-витрина.
-выбирать, применять,	сложного ассортимента в	Механическое обору-
комбинировать различные	соответствии с заказом;	дование:
способы приготовления	-требования охраны труда,	-блендер (ручной с
полуфабрикатов из регио-	пожарной безопасности и	дополнительной
нальных, редких и экзоти-	производственной санита-	насадкой для взбива-
ческих овощей, грибов с	рии в организации пита-	ния),
учетом заказа, обеспечения	ния;	-мясорубка,
безопасности готовой про-	-виды, назначение, правила	-слайсер,
дукции;	безопасной эксплуатации	-куттер или бликсер
-владеть техникой работы с	технологического оборудо-	(для тонкого измель-
ножом при нарезке, из-	вания, производственного	чения продуктов),
мельчении, филитировании	инвентаря, инструментов,	-процессор кухонный,
рыбы;	весоизмерительных прибо-	-овощерезка,
-нарезать, измельчать рыбу	ров, посуды и правила ухо-	-привод универсаль-
вручную или механиче-	да за ними;	ный с механизмами
ским способом;	-способы сокращения по-	для нарезки, протира-
-порционировать, формо-	терь, сохранения пищевой	ния, взбивания,
вать, панировать различ-	ценности продуктов при	-рыбочистка
ными способами полуфаб-	приготовлении полуфабри-	Оборудование для
рикаты из рыбы;	катов	упаковки, оценки ка-
-владеть техникой выделе-		чества и безопасности
	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;	ния полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицивых продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; свыбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических веществ; соответствии с заказом; соответствии с заказом; соответствии с заказом; стребования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;

	ния и зачистки филе пти-		пищевых продуктов:
	цы, дичи, формовать кот-		-овоскоп,
	леты из филе в фарширо-		-нитраттестер,
	ванном и нефарширован-		-машина для вакуум-
	ном виде, начинять и фар-		ной упаковки,
	шировать птицу, дичь це-		-термоупаковщик
	ликом, снятия кожи чул-		Оборудование для
	ком, шпигования, измель-		мытья посуды:
	чения мяса птицы, дичи		-машина посудомоеч-
	для кнельной массы;		ная.
	-выбирать, подготавливать		Вспомогательное обо-
	пряности и приправы, хра-		рудование:
	нить пряности и приправы		-стол производствен-
	в измельченном виде.		ный с моечной ванной,
Порциониро-	-проверять качество гото-	-ассортимент, назначение,	-стеллаж передвиж-
вание (ком-	вых полуфабрикатов перед	правила обращения с упа-	ной,
,	* * * *		-
плектование),	упаковкой, комплектова-	ковочными материалами,	-моечная ванна двух-
упаковка на	нием;	посудой, контейнерами для	секционная.
вынос, хране-	-выбирать материалы, по-	хранения и транспортиро-	Инвентарь, инстру-
ние полуфаб-	суду, контейнеры для упа-	вания готовых полуфабри-	менты, кухонная посу-
рикатов	ковки;	катов;	да:
	-эстетично упаковывать,	-техника порционирования	-функциональные ем-
	комплектовать полуфабри-	(комплектования), упаков-	кости из нержавеющей
	каты в	ки и маркирования упако-	стали для хранения и
	соответствии сих	ванных полуфабрикатов;	транспортировки, -
	видом, способом и сроком	-правила заполнения эти-	набор разделочных
	реализации;	кеток;	досок (деревянных с
	-обеспечивать условия,	-правила складирования	маркировкой «CO»,
	сроки хранения, товарное	упакованных полуфабри-	«CP», «CM» или из
	соседство скомплектован-	катов;	пластика с цветовой
	ных, упакованных полу-	-правила порционирования	маркировкой для каж-
	фабрикатов;	(комплектования) готовой	дой группы продук-
	-соблюдать выход готовых	кулинарной продукции;	тов),
	полуфабрикатов при пор-	-требования к условиям и	-подставка для разде-
	ционировании (комплекто-	срокам хранения упако-	лочных досок,
	вании);	ванных полуфабрикатов	-мерный стакан,
	-применять различные тех-	ванных полуфаорикатов	-венчик,
	ники, порционирования,		-миски (нержавеющая
			сталь),
	комплектования с учетом		/ ·
D	ресурсосбережения		-сито,
Взаимодей-	стоимость полуфабрика-	-правила общения с потре-	-шенуа,
ствие с потре-	тов;	бителями;	-лопатки (металличе-
бителями при	-вести учет реализованных	-базовый словарный запас	ские),
отпуске про-	полуфабрикатов;	на иностранном языке;	-тяпка,
дукции с при-	-поддерживать визуальный	-техника общения, ориен-	-тендрайзер ручной,
лавка/раздачи	контакт с потребителем;	тированная на потребите-	-пинцет,
	-владеть профессиональной	ля;	-щипцы кулинарные,
	терминологией;		-набор ножей «повар-
	-консультировать потреби-		ская тройка»,
	телей, оказывать им по-		-мусат для заточки
	мощь в выборе;		ножей,
	-разрешать проблемы в		-корзины для органи-
	рамках своей компетенции		ческих и неорганиче-
			ских отходов
			Расходные материалы:
			-стрейч пленка для
			пищевых продуктов,
			-пакеты для вакуумно-
<u> </u>	I	1	

	го аппарата,
	-шпагат,
	-контейнеры однора-
	зовые для пищевых
	продуктов,
	-перчатки силиконо-
	вые
	Программное обеспе-
	чение:
	-R- Keeper,
	-кассовый аппарат,
	-терминал безналич-
	ной оплаты

## Спецификация 1.4.

стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
<u>Действия</u>	Умения	Знания	Ресурсы	
Поиск, выбор и	- проводить анализ профи-	-наиболее популярные в	Персональные ком-	
использование	ля и концепции организа-	регионе традиционные и	пьютеры по коли-	
информации в	ции питания, ее ценовой и	современные технологии	честву обучающих	
области разработ-	ассортиментной политики;	приготовления блюд слож-	ся с выходом в Ин-	
ки, адаптации ре-	-проводить анализ потре-	ного ассортимента;	тернет и лицензи-	
цептур полуфаб-	бительских предпочтений,	- новые высокотехноло-	онным программ-	
рикатов	рецептур конкурирующих	гичные продукты, исполь-	ным обеспечением	
	и наиболее популярных	зуемые для приготовления		
	организаций питания в	блюд и современные спо-		
	различных сегментах ре-	собы их хранения: непре-		
	сторанного бизнеса;	рывный холод, шоковое		
	-проводить анализ возмож-	охлаждение и заморозка,		
	ностей организации пита-	жидкий азот, дозревание		
	ния в области применения	овощей и фруктов, консер-		
	сложных, инновационных	вирование и прочее;		
	методов приготовления;	- новые методы приготов-		
	- использования новейших	ления полуфабрикатов;		
	видов оборудования, новых	- современное технологи-		
	видов сырья и продуктов,	ческое оборудование, поз-		
	региональных видов сырья	воляющее применять но-		
	и продуктов;	вые технологии приготов-		
	- технического оснащения;	ления полуфабрикатов;		
	- квалификации поваров	-принципы сочетаемости		
		основных продуктов с до-		
		полнительными ингреди-		
		ентами;		
		-принципы подбора пряно-		
		стей и приправ;		
		-варианты сочетаемости		
		различных пряностей и		
		приправ с основными про-		
		дуктами;		
		-принципы организации		
		проработки рецептур		
Разработка, адап-	-подбирать тип и количе-	p - p woo man p onem j p	Учебная кухня ре-	
тация рецептур	ство продуктов пряностей		сторана, зона по	
полуфабрикатов с	и приправ для создания		обработке сырья и	
учетом потребно-	полуфабриката;		приготовлению по	

стей различных	- соблюдать баланс жира,	луфабрикатов
категорий потре-	соли, сахара, специй, при-	
бителей, видов и	прав;	
форм обслужива-	-определять методы и тип	
ния	кулинарной обработки	
	продуктов с учетом требо-	
	ваний к безопасности пи-	
	щевого продукта;	
	- комбинировать	
	разные методы приготов-	
	ления полуфабрикатов с	
	учетом требований к без-	
	опасности готовой продук-	
	ции;	
	-организовывать проработ-	
	ку продуктов и полуфабри-	
	катов и корректировать	
	рецептуру;	
	-анализировать разрабо-	
	танную рецептуру;	
	-изменять рецептуры по-	
	луфабрикатов с учетом	
	особенностей заказа	

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Спецификация 2.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное	- оценить наличие ресур-	-требования охраны труда,	Зона горячего цеха:
обеспечение	сов;	пожарной безопасности и	Весоизмерительное
выполнения	- составить заявку и обес-	производственной санита-	оборудование:
заданий в со-	печить получение продук-	рии в организации пита-	-весы настольные элек-
ответствии с	тов, полуфабрикатов на	ния;	тронные.
заказами, пла-	производство по количе-	-правила безопасной экс-	Холодильное оборудо-
ном работы	ству и качеству в соответ-	плуатации технологическо-	вание:
	ствии с потребностями и	го оборудования, произ-	-шкаф холодильный,
	имеющимися условиями	водственного инвентаря,	-шкаф морозильный,
	хранения;	инструментов, весоизмери-	-шкаф интенсивной за-
	-оценить качество и без-	тельных приборов, посуды	морозки,
	опасность сырья, продук-	и правила ухода за ними;	-охлаждаемый прила-
	тов, материалов	-организация работ по при-	вок-витрина,
Распределение	-распределить задания	готовлению горячих блюд,	-льдогениратор.
заданий и про-	между подчиненными в	кулинарных изделий, заку-	Механическое оборудо-
ведение ин-	соответствии с их квали-	сок сложного ассортимента	вание:
структажа на	фикацией;	в соответствии с инструк-	-
рабочем месте	- объяснять правила и де-	циями и регламентами;	блендер(гомогенизатор)
повара	монстрировать приемы	- последовательность вы-	(ручной с дополнитель-
	безопасной эксплуатации	полнения технологических	ной насадкой для взби-
	производственного инвен-	операций, современные	вания),
	таря и технологического	методы приготовления го-	-слайсер,

оборудования; рячих блюд, кулинарных -куттер или бликсер - разъяснять ответственизделий, закусок сложного (для тонкого измельченость за несоблюдение саассортимента; ния продуктов), нитарно- гигиенических -регламенты, стандарты, в -процессор кухонный, требований, техники безтом числе система анализа, -овощерезка, опасности, пожарной безоценки и управления опас--привод универсальный опасности в процессе рабоными факторами (система с взбивания, НАССР) и -нормативно-Тепловое оборудование: ты: - демонстрировать приемы -плиты электрические техническая документация, используемая при пригоили с индукционном рационального размещения оборудования на рабочем товлении горячих блюд, нагревом, месте повара кулинарных изделий, заку--печь пароконвекцион-Организация - контролировать выбор и сок сложного ассортименподготовки рациональное размещение -конвекционная печь, -возможные последствия -вок сковорода, рабочих мест, на рабочем месте оборудооборудования, вания, инвентаря, посуды, нарушения санитарии и -грильэлектрический, гигиены; саламандра, сырья, материсырья, материалов в соот--требования к личной гигиветствии с видом работ; -фритюрница, алов для приготовления - обеспечивать выполнение ене персонала при подго--микроволновая печь. горячих блюд, работы бригады поваров в товке производственного Оборудование для упаинвентаря и кухонной поковки, оценки качества кулинарных соответствии с инструкциизделий, закуями и регламентами, стани безопасности пищесуды; -правила безопасного хравых продуктов: сок сложного дартами чистоты; ассортимента в - контролировать своевренения чистящих, моющих -овоскоп, и дезинфицирующих соответствии с менность текущей уборки -нитраттестер, рабочих мест в соответсредств, предназначенных -машина для вакуумной заданиями ствии с инструкциями и для последующего испольупаковки, регламентами, стандартами -термоупаковщик зования; -правила утилизации отхо-Оборудование для мычистоты: тья посуды: - контролировать соблюде--машина посудомоечние правил техники без--виды, назначение упакоопасности, пожарной безвочных материалов, спосоопасности, охраны труда бы хранения пищевых про-Вспомогательное обо-Оценка соотдуктов; рудование: - осуществлять контроль за -виды, назначение обору--стол производственный ветствия подсоблюдением санитарных дования, инвентаря посус моечной ванной, готовки работребований работниками чего места бригады; ды, используемых для пор--стеллаж передвижной, ционирования (комплекто--моечная ванна двухтребованиям - контролировать выполневания) готовых горячих секционная. регламентов, ние требований стандартов блюд, кулинарных изде-Инвентарь, инструменинструкций, чистоты при мойке и хралий, закусок сложного асты, кухонная посуда: стандартов нении кухонной посуды и сортимента; -функциональные емкочистоты производственного инвен--способы и правила порцисти из нержавеющей таря; онирования (комплектовастали для хранения и - контролировать процесс ния), упаковки на вынос транспортировки, упаковки, хранения, подгоготовых горячих блюд, ку--термобоксы товки к транспортировалинарных изделий, закусок -набор разделочных донию готовых горячих блюд, кулинарных издесложного ассортимента; сок (деревянных с мар--условия, сроки, способы кировкой «СО», «Галий, закусок строномия», «Готовая хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закупродукция» или из пласок сложного ассортимента стика с цветовой марки--ассортимент, требования ровкой для каждой ккачеству, условия и сроки группы продуктов), хранения сырья; -подставка для разде--правила оформления залочных досок, явок на склад; -термометр со щупом, -виды, назначение и прави--мерный стакан,

ла эксплуатации приборов -венчик, дляэкспресс оценки каче--миски (нержавеющая ства и безопасности сырья сталь), и материалов -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 л, 0.6л,  $0.2\pi;$ -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, 2см, -блюдо прямоугольное, -соусники

#### Спецификация 2.2.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за	- контролировать наличие,	- ассортимент рецептуры,	Зона приготовления
подготовкой	хранение и расход запасов,	характеристика, требова-	горячих супов:
основных про-	продуктов на производ-	ния к качеству супов слож-	весоизмерительное
дуктов и допол-	стве;	ного приготовления, в том	оборудование:
нительных ин-	- подбирать в соответствии	числе авторских, регио-	весы настольные
гредиентов для	с технологическими требо-	нальных,	электронные.
приготовления	ваниями,	- правила выбора, требова-	Холодильное обору-
супов сложного	-оценивать качество и без-	ния к качеству основных	дование:
ассортимента с	опасность основных про-	продуктов и дополнитель-	-шкаф холодильный,

учетом требований к безопасности пищевых продуктов	дуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями за-	ных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента, -характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов	-шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -льдогениратор. Механическое оборудование: - блен- дер(гомогенизатор)(р учной с дополни- тельной насадкой для взбивания), -мясорубка, -овощерезка, -привод универсаль-
Приготорление	каза, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента	- IIDIMADULIA HODMII BLIVOTA	ный для взбивания, оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная мик-
приготовление супов сложного ассортимента	-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить концентрированный бульон (консоме); - варить суп-гуляш; - осветлять бульоны различными методами; - смешивать и доводить до готовности ингредиенты супа; - протирать основные продукты и ингредиенты супа в пюреобразную массу; - проваривать и доводить до нужной консистенции супы-пюре; - заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом; - томить овощные супы с крупами в горшочках; - готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы; - определять степень го-	- примерные нормы выхода сложных супов методы приготовления сложных супов, способы их комбинирования, - температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.	конвекционная микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, -машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы, -набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пла-
	1		

маркировкой для их вкусовые качества - определять органолептикаждой группы проческим способом правильдуктов), ность приготовления слож--подставка для разных супов и их готовность делочных досок, для подачи-мерный стакан, венконтролировать наличие, чик, хранение и расход запасов, -миски продуктов на производ-(нержавеющая стве, сталь), - подбирать в соответствии -сито, с технологическими требо--шенуа, ваниями, оценивать каче--половник, ство и безопасность основ--пинцет, ных продуктов и дополни--щипцы кулинарные, -набор ножей «потельных ингредиентов; - сочетать основные проварская тройка», -мусат для заточки дукты с дополнительными ингредиентами для созданожей, ния гармоничных блюд; -корзины для орга-- взвешивать, измерять нических и неоргапродукты, входящие в сонических отходов став супов сложного ассор-Набор кастрюль 5л, тимента в соответствии с 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л, 0.6л, рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаме- $0.2\pi$ ; няемость продуктов в со-Набор сковород диаответствии с нормами заметром 24см, 32см; Расходные материакладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональ--стрейч пленка для ные продукты для пригопищевых продуктов, товления супов сложного -пакеты для вакуумассортимента выбирать, ного аппарата, комбинировать, использо--контейнеры одноравать различные методы зовые для пищевых приготовления супов в сопродуктов, ответствии с заказом, спо--перчатки силиконособом обслуживания; -изменять рецептуру, вы--посуда для презентации: тарелки глуход порции супа в соответствии с особенностями забокие, тарелки глуказа, наличием сезонных бокие (шляпа), тавидов сырья, продуктов, релки плоские диарегиональными особеннометром24см, 15 см, стями; бульонные чаши. - порционировать, серви--техника порционирования, ровать и оформлять сложварианты оформления ные супы для подачи с учесложных супов для том потребностей различподачи; ных категорий потребите--виды, назначение посуды лей, видов и форм обслудля подачи, термосов, контейнеров для отпуска на живания: -выдерживать температуру вынос сложных супов; -методы сервировки и поподачи сложных супов;

дачи супов, в ом числе ре-

-температура подачи супов,

гиональных;

Организация

хранения, от-

сложной техно-

-хранить сложные супы с

учетом требований к без-

опасности готовой продук-

пуска супов

логии

	ции;	в том числе региональных;
	-охлаждать и замораживать	- правила разогревания
	отдельные полуфабрикаты	сложных супов;
	для супов, готовые супы с	-правила охлаждения, за-
	учетом требований к без-	мораживания и хранения
	опасности пищевых про-	готовых супов;
	дуктов;	- требования к безопасно-
	- хранить свежеприготов-	сти хранения готовых су-
	ленные, охлажденные и	пов;
	замороженные супы, полу-	-правила маркирования
	фабрикаты к ним;	упакованных супов,
	-разогревать супы с учетом	-правила заполнения эти-
	требований к безопасности	кеток
	готовой продукции;	Refor
	- выбирать контейнеры,	
	эстетично упаковывать на	
	вынос, для транспортиро-	
	вания	
Ведение расче-	-рассчитывать стоимость	-ассортимент и цены на
тов с потребите-	супов;	супы на день принятия
лями при отпус-	-вести учет реализованных	платежей;
ке продукции на	супов;	-правила торговли;
вынос;	-	
Взаимодействие	-пользоваться контрольно-	-виды оплаты по платежам;
с потребителями	кассовыми машинами при	-виды и характеристика
	оформлении платежей;	контрольно-кассовых ма-
при отпуске	-принимать оплату налич-	шин;
продукции с	ными деньгами;	-виды и правила осуществ-
прилав-	-принимать и оформлять	ления кассовых операций;
ка/раздачи	безналичные платежи;	-правила и порядок расчета
	-составлять отчет по пла-	потребителей при оплате
	тежам;	наличными деньгами, при
	-поддерживать визуальный	безналичной форме опла-
	контакт с потребителем;	ты;
	-владеть профессиональной	-правила поведения, сте-
	терминологией;	пень ответственности за
	-консультировать потреби-	правильность расчетов с
	телей, оказывать им по-	потребителями;
	мощь в выборе супов;	-правила общения с потре-
	-разрешать проблемы в	бителями;
	рамках своей компетенции	-базовый словарный запас
		на иностранном языке;
		- техника общения, ориен-
		тированная на потребителя

### Спецификация 2.3.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

Действия Умения Знания Ресурсы

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	- контролировать наличие,	– ассортимент, рецептуры,	Зона приготовления
основных про-	хранение и расход запасов,	методы приготовления,	горячих соусов:
дуктов и до-	продуктов на производ-	характеристика, требова-	Весоизмерительное
полнительных	стве;	ния к качеству соусов	оборудование:
ингредиентов	- выбирать, подготавливать	сложного приготовления, в	-весы настольные
	пряности, приправы, спе-	том числе авторских, реги-	электронные.
	ции;	ональных;	Холодильное оборудо-
	-взвешивать, измерять про-	– правила выбора, требо-	вание:

адкты, входящие в состав сосусов соответствии с решентурой;  - осупествять тазымозаменемость продуктов мя соответствии с пормами закладки, особенностями закладки, особенностями, особенностями закладки, особенностями закладки, особенностями, особенностями закладки, осо		T	T	I 1
рецептурой; - осундествяять язамиозамениемость продуктов в соответствии с нормами заказа, сезоиностью; - непользовать региональные продукты для приготовления горячих соусов для дожных горячих соусов для дожных горячих соусов для дожных горячих соусов дожных горячих соусов, дожных горячих соусов, дожных горячих соусов, дожных горячих соусов дожных го		дукты, входящие в состав	вания к качеству основных	-шкаф холодильный,
Осупиствиять вазымоза- меняемость продухтов в соответствии с нормами закадацию, особенностями закад, сезонностью;  - инспользовать ретиональные пнеспользовать ретиональные продукты, муку;  - применять рахичиные методы разведения мучной пассировки;  - нагревать и перемещивать на водьной бане янчномасляную смесь до загу- стения;  - растирять вйна и вичные желтки с добавление дома до добавление до добав		_		
меняемость продуктов в соотметствии с воромы закладки, особенностями закладки, особенностями; закладки, особенностями; закладки, особенностями; закладки, особенностями; закладки, особенностями; закладки особенностями; закладки с сособом обслужены в региональным и сособенностями; закладки с особенностями; закладки, особенностями; закладки с особенностями; закладки с особенностями; закладки с особенностями; закладки с особенностями; закладки, особенностями; закладки с особенностями; особенностями; закладки с особенностями; заклад		рецептурой;	ных ингредиентов, исполь-	-шкаф интенсивной
соответствии с нормами закладки, особениостями даклад, сезоиностью; -использовать региональные продукты для приготовление Соусных полуфабрикатов опродукты для приготовление годы разведения мучной пассировки; - нагревать и перемещивать на полуяной бапе вичном масляную смесь до загустетиия; - растирать яйца и яичные желтки с добавлением жизкости и других интредиентов, - готовить льезоны; - готовить комцентрироватывые бурковы; - готовить комцентрироватывые бурковы; - готовить комцентрироватывые бурковы; - готовить, компентрироватывые бурковы; - готовить, компентруный и временной режим размораживания заготовок для домагизации спрачих соусов; - правила вобора вина и пристовление готовом пристовление потовом пристовления и дама дама дама два домагизации праву стотовить овощные и фруктовы епоре для соусной требований к безопасности готовом продукции правила обхраживания заготовок для дожных гороусам и парка дама два дама дама два два дама два два два дама два дама два дама два дама два дама два дама два два дама два дама два дама два дама два дама два дама два два два два два дама два два два дама два два два два дама два два два два два два два два два дв		- осуществлять взаимоза-	зуемых для приготовления	заморозки,
Приготовление продукты для приготовление соусных под педатрать вида в ветовых отсения; поднежение желтки с добавлением желтки и дотоговить концентрированы ные бульовы; -готовить концентрирым ные бульовы; -готовить концентрированы ные бульовы; -готовить концентрирым на доборудования и тремований к безопасности приготовлении с суссов; - мариаты с темпью на доборудования и приготовлении с суссов; - мариаты с темпью на доборудования и приготовлении с тотовой продуктим; -готовить концентрум, вы- досовательство доборжением грани с тотовой продуктим; -готовых досовенности при приготовлении с тотовой продуктим; -готовым продуктов; - мариаты с темпью не приготовления с тотова и тот		меняемость продуктов в	соусов сложного ассорти-	-охлаждаемый прила-
жаказа, сезоиностью; -использовать региональные продукты для приготовление Соусных полуфабрикатов В продукты, муку; -подпекать овощи без жи-ра; -пасировки; -паравледения мучной пассировки; -паравлания выбора вна и других алкогольных на водяной бане яично-масляную смесь до загустения; -растирать яйца и зичные желткие добавлением жидкости и других ингредненоге; - украимать смесь до загустения; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ; - готовить льезоны; -готовить концентрированые и фруктовые пюре для соусной основы; -готовить концентрированые поре для соусной соновы; -готовить овощым е и фруктоваем пье бульомы; -готовить овощым е и фруктоваем пере для соусной соновы; -готовить концентрированые бражим разморажива- ные бульомы; -готовить овощым е и фруктоваем пере для соусной соновы; горячих соусо в сучетом требований к безопасности при приго- тотовой продукцииправила сохнакт горячих соусов; -правила сохнакт различные методы приготовления соусов сучетом требований к безопасности при приго- тотовой продукцииправила размораживами заготовок для сложных горячих сложных горовок для сложных горячих сложных приго- тольей предусмой сообенностями заказа, наличием сезонных выдов сырья, продуктов, региональными сосбенностями; -правила размораживания в правила размораживания в правила размораживания в правила размораживания в правильной гором две сообенностями заказа, наличием сезонных выстранные сусные пред- тольенные сусные пред- тотовительные горячих сложных горячих сложных горячих сложных горячих сложных горячих соус		соответствии с нормами	мента;	вок-витрина,
приготовление продукты для приго- товления горячих соусов подлукты, муку; -подпекать овощи без жи- ра; -применять различные ме- тоды разведения мучной  пассировки; - нагревать и перемещивать  на водяной бане яично- магляную смесь до загу- стения; -растирять яйца и яичные  желтки с добавлением  жијкости и других ингро- дментов; - укаримать смесь из вина,  уксуса и вкусовых при- прав; - готовить овощные и фрук- товые пюре для соусной  основы; - готовить концентрирован- ные бульоны; - готовить концентри косусов; - маркант сповых спрачих соусов; - маркант техным собово приготовлении соусов с учетом требований к без- поасньости приго- тотовок для стения и методы приго- тотовок для сложных соусов, с учетом требований к без- поасньости приго- тотовок для сложных сторачих соусов с учетом требований к без- поасньости приго- тотовой продукты, комбинирован- прачих соусов и отдельных		закладки, особенностями	– основные критерии оцен-	-льдогениратор
приготовление продукты для приго- товления горячих соусов подлукты, муку; -подпекать овощи без жи- ра; -применять различные ме- тоды разведения мучной  пассировки; - нагревать и перемещивать  на водяной бане яично- магляную смесь до загу- стения; -растирять яйца и яичные  желтки с добавлением  жијкости и других ингро- дментов; - укаримать смесь из вина,  уксуса и вкусовых при- прав; - готовить овощные и фрук- товые пюре для соусной  основы; - готовить концентрирован- ные бульоны; - готовить концентри косусов; - маркант сповых спрачих соусов; - маркант техным собово приготовлении соусов с учетом требований к без- поасньости приго- тотовок для стения и методы приго- тотовок для сложных соусов, с учетом требований к без- поасньости приго- тотовок для сложных сторачих соусов с учетом требований к без- поасньости приго- тотовой продукты, комбинирован- прачих соусов и отдельных				
Приготовление Соуеных подравать овощи без жигра;			соусов;	дование:
Триготовление сласировать овощи, томатные продукты, мужу; - подпекать овощи без жира; - применять различные методы разведения мучной пассировки; - нагревать и перемещивать на водяной бане яичномаляную омееь до загустения; - растирать яйца и яичне желтки с добавлением жидкости и других ингоральения горячих соусов; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ; - готовить концентрированные бульоны; - готовить концентрированные бульоны предульоны предократельные сусов и отдельных готовых порячих сложных горячих сложных горячих сложных соусов и отдельных и автореких горячих соусов с устания региональных и автореких горячих соусов магиты с заказом, способом обслуживания; - частовых горячих соусов с устания региональных и авторских горячих соусов частовых горячих соусов с устания с заказом, способом обслуживания; - частовых горячих соусов с устания с заказом, способом обслуживания; - готовых горячих соусов с устания региональных и авторских горячих соусов с устания региональных и авторских горячих соусов с устания региональных и автор		_	_	
Приготовление Соусив по долукты, муку, нодпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассировки; нагреветь и перемещивать на водяной бане яично-масляную омесь, до загустения; растирать яйца и яичные желтки с добавлением жидкости и других ингредиентов; укусуса и вкусовых приправ; укусуса и вкусовых приправ; готовить льезоны; готовить вовщные и фруктовые пюре для соусной; основы; готовить вовщные и фруктовые пюре для соусной основы; готовить поедымовать ней бульовы; готовить концентрированный горячих соусов сложнох осусов сложнох осусов сложного ассортимента  Приготовление горячих соусов сложнох осусов сложнот осе- сортимента  Приготовление особемностим друкции правная различные методы приготовления соусов сложнох осусов сложнох осусов сложнох осусов сложнох осусов сорусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; ниженять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особемностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональным исобемностями; ращионально использовать продукты, полуфабрикаты, гращионально использовать продукты, полуфабрикаты, граща гра			1	* `
Приготовление горячих соусов сложнох горовить концентрированные бульоны; -готовить лыевоны, готовить консентивать температурный и временной режим размораживания заготовож для сложных горячих соусов сложного ас сортимента об выбирать, комбинировать, пеложного ас сортимента об выбирать, комбинировать, спожного ас сортимента об выбирать, комбинировать, из заготовом для сложных горячих соусов сложного ас сортимента об выбирать, комбинировать, из заготовом для сложных горячих соусов сложного ас сортимента об в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменть рецептуру, выход пориши соусов в соответствии с осеменностими заказа, наличием сезонных продукты, полуфабрикаты; -рационально использовать продукты, пол	Приготовление		-	
применять различные методы разведения мучной пассировки; - нагревать и перемещивать на водяной бане яичномасляную смесь до загустения; - растирать яйца и яичные желгки с добавлением жидкости и других ингредиентов; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправа; - готовить льезоны; - готовить льезоны; - готовить пере для соусной основы; - сотовить воещентрированные будлоны; - готовить пере для соусной основы; - сохлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания эготовок для сложных горячих соусов сложно сасортимента  Приготовление горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление соусов с сложных соусов с устом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление соретим соусов с сложно сортимента выбора вния и других алкогольных и давильно месты и перемани с функция на продуктов: - правила выбора виня и других алкогольных навигом компоном капитком для армамих соусов; - правиля вобора мина с и функция срамих сложовых сусов; - виды оборудования и произговление горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов и сотствых горячих соусов и сотствых горячих соусов и сотствых горячих соусов и отдельных и авторских горячих соусов.  Приготовление собом обслуживания заготовом для сложных горячих соусов и сотствых горячих соусов и сотствых горячих соусов и сотствых горячих соусов и отдельных и авторских горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов и сотстви и методы приготовление горячих соусов и отдельных и авторских горячих соусов и правила размораживания в потемы и методы приготовление горячих соусов и отдельных и авторских горячих соусов и правильный к безопасности дажной к безопасности докамных горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных и авторских горячих соусов с		-		
ра;	2	2 7	-	, ·
применять различные методы разведения мучной пассировки;	луфиорикитов			
тоды разведения мучной пассировки, натревать и перемещивать на водяной бане янчномасляную смесь до загустения; -растирать яйща и яичные желтки с добавдением жидкости и других ингредиентов; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ; - готовить концентрированные бульоны; -готовить концентрированные бульоны; -готовить концентрированные бульоны; -готовить концентрированные бульоны; -готовить концентрированные поре для соусов основы; - охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных готовных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных горов и отдельных готовых горячих сложных горов и отдельных готовных горячих сложных горов и отдельных готовных горячих сложных горов и отдельных готовных готовых горячих сложных горов и отдельных готовных горячих сложных горов и стользовать различные соусов и отдельных готовных горячих сложных горов предукции или с индукционном нагревом, глиты электрические или с индукционном нагревом, генков; гаковородования и темном соусов, гаковорилования и темном и транспортировки, гермобоксы или с индукционном нагревом, генков; гаковородование или с индукционном нагревом, генков; гаковородования и приотовления готования и безопасности инцевых проунктов; гаковородования и темном производственный косто и индукционном производственные готовных образований и темном производственн		_	~ *	-
пассировки;			-	
- нагревать и перемешивать на водяной бане янчно- масляную смесь до загу- стения;			*	
на водяной бане яичномасляную смесь до загустения;		-	*	-
масляную смесь до загу- стения; -растирать яйца и яичные желтки с добавлением жилкости и других ингредиентов; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ; - готовить льезоны; - готовить льезоны; - готовить концентрированные бульоны; - готовить концентрированные бульоны; - готовить вовішные и фруктовые пюре для соусной основы; - готовить обеспечивать температурный и временной режим разморажнвания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности при приготовление горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с усов и отдельных готовых горячих соусов с усов и отдельных готовых горячих сложных горячих соусов и отдельных потовых горячих сложных горячих соусов и отдельных и отовых горячих сложных горячих соусов и отдельных и отовых горячих сложных соусов, для сложных горячих соусов и отдельных и отовых горячих сложных горячих соусов и отдельных и отовых горячих сложных горячих соусов, для сложных горячих соусов и отдельных и отовых горячих сложных горямных выбовать набовать набовать набоваться и править набоваться и править набова				
тотовить концентрированных способов сучетом требований к безопасности порячих соусов с учетом требований к безопасности готовов проружих горячих соусов с учетом требований к безопасности готовов проружим горячих соусов с учетом требований к безопасности готовов проружим горячих соусов с учетом требований к безопасности готовов проружим горячих соусов с учетом требований к безопасности готовов проружим горячих соусов с учетом требований к безопасности готовов проружим горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продужим горячих соусов с учетом требований к безопасности; — правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; — правила размораживания заготовом для сложных соусов с учетом требований к безопасности; — правила размораживания заготовом для сложных соусов и отдельных готовых горячих соусов с учетом требований к безопасности; — правила размораживания заготовом для сложных соусов с учетом требований к безопасности; — правила размораживания заготовом для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; — правила размораживания заготовом для сложных соусов, — основные соусные предпотения и методы приготовления с особенностями; — основные соусные предпотения и методы приготовленная, най с моечной ванной, степлаж передвижной с стали для хранения и транепоровки, - термобоксы набор разделочных с докок (деревянных с набор разделочных досок (деревянных досок (деревянных с набор разделочных досок (деревянных с набор разделоч			* *	
приготовление горячих соусов с учетом требований к безопасности; горячих соусов с ответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продукты, полуфабрикаты; гордукты, полуфабрикаты; городукты, полуфабрикаты; городования и приготовления способов произоводственного инвентатаря, использувания и приготовлении соусов с учетом требований техники приготовлении соусов с учетом требований к безопасности; правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов, готовых горячих соусов, готовы приготовления соусов и отдельных готовых горячих соусов, готовы приготовления соусов и отдельных готовых горячих соусов, готовных горячих соусов, готовнать готовых горячих соусов, готовных горячих соусов, готовных готовных горячих соусов, готовных готовных горячих соусов, готовных готовнать готовнать готов			1	•
желтки с добавлением жидкости и других ингредиентов;		1		•
жидкости и других ингредиентов; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ; - готовить концентрированные бульоны; - готовить концентрированные осоклаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление горячих соусов сложного ассортимента  Приготовление горячих соусов сложного ассортимента  Приготовление горячих соусов в соответствии с заказамаха, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;			-	-
- виды оборудования и производственного инвендуксуса и вкусовых приправ;			1 -	-печь пароконвекци-
- уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ;		жидкости и других ингре-		онная,
уксуса и вкусовых приправ;		диентов;	– виды оборудования и	-конвекционная печь,
прав; - готовить льезоны; -готовить концентрированные бульоны; -готовить воющные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и закотовок для сложных горячих соусов и отдельных готовить коезопасности; - правила охлаждения и закотовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и закотовок для сложных горусов и отдельных готовить коезопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горусов и отдельных готовой продуктци - правила размораживания заготовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов: - натраттестер, - машина для вакуумной упаковки,гермоупаковщим Оборудование для мытовления к безопасности пищевых продуктов: - правила охлаждения и закотовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горосов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горосов с отстрыных горосов и отдельных готовых горосов и отдельных го		- уваривать смесь из вина,	производственного инвен-	-микроволновая печь.
- готовить льезоны; -готовить концентрированные бульоны; -готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление готовой продукции  Приготовление горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление горячих соусов и отдельных горячих сложных горячих сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных горячих сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов, учетом требований техники безопасности при приготовых правила охлаждения и замораживания заготовых горячих соусов с учетом требований к безопасности из практуры.  — правила охлаждения и тампочики сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовых горячих сложных горячих сложных горовых горячих сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных горячих сложных горячих сложных горячих сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных горячих сложных горячих сложных горячих сложных горячих сложных горячих сложных готовых горячих сложных горячих сложных горячих сложных горячих сложных готовых горячих сложных готовых горячих сложных готовых горячих сложных горячих сложных готовых горячих сложных горяч		уксуса и вкусовых при-	таря, используемые при	Оборудование для
-готовить концентрированные бульоны; -готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление выбирать, комбинировать, горячих соусов и отдельных горячих соусов, — стол производственный с моечной ванной, — стеллаж передвижной, — основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.  — основные соусные предпочный и ветоды приготовления региональных и авторских горячих соусов.  — основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.  — основные соусные предпочный, — машина для мытья посудмоечныя и соусов, — стол производственный с моечной ванной, — стеллаж передвижной, — меты, кухонная посудмоечных и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов, — стол производственный с моечной ванной, — стеллаж передвижной, — машина для мытья посуды: — машина посудомоечныя посуды: — машина посудомоечныя посуды: — машина посудомоечныя посуды: — машина посудомоечныя посуды: — машина посуды: —		прав;	приготовлении соусов с	упаковки, оценки ка-
ные бульоны; -готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания сторячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление горячих соусов и сторячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания оборудование для мытья посуды: - правила размораживания и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания и трамораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания оборудование для мытовом оборудование для мытовом для сложных соусов; - основные соусов и отдельных соусов, остоя производственный с моечной ванной, остоя для и стемы с соот ватовок для сложных соусов; - основных соусов, остоя правим ней учетом требований к безопасности; - правила размораживания и тремововки, отмения и		- готовить льезоны;	учетом требований техники	чества и безопасности
ные бульоны; -готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление горячих соусов и сторячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания оборудование для мытовов продукции - правила охлаждения и замораживания заготовок соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замотовок для сложных соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замотовом оборудование для мытовом ствя посуды: - правила охлаждения и замотовом оборудование для мытовом соборудование для мытовом соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замотовом сосусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и замотовом сосусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и оборудование для мытовом оборудовения для мытовом оборудовение для мытовом соусов; - основные соусные пред-почтения и методы приготовления и авторских горячих соусов основные соусные пред-почтения и методы приготовления и авторских горячих соусов интратистер, - чашина побурающим Оборудование для мытовом соусов с учетом требований к безопасности; - правила охлаждения и оборудования заготовом для соусов с отвельных готовом для соусов соусов; - основные четов оборудьенный		-готовить концентрирован-	безопасности при приго-	пищевых продуктов:
-готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания торячих соусов и отдельных готовых горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов и отдельных горячих соусов, приготовых горячих соусов, почтения и методы приготовых горячих соусов, почтения и методы приготований к безопасности; почтения и методы приготовых горячих соусов, почтения и методы приготовых горячих соусов.  — камен ды		ные бульоны;	товлении;	-нитраттестер,
товые пюре для соусной основы; -охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания температурный и временной режим размораживаний к безопасности; горячих соусов с учетом требований к безопасности; горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов и отдельных горячих соусов, использовать различные методы приготовления соусов, сортимента об сортимента об сортимента об собенноствии заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих соусов, стол производственный с моечной ванной, стетеллаж передвижной, стетеллаж передвижной, стетеллаж передвижной, стетеллаж передвижной, стетеллаж передвижной, стетеллам передвижной протовется правительных протования передвижной протоваться правительных поставления правите		_ ·	<ul> <li>правила охлаждения и</li> </ul>	- машина для вакуум-
основы; -охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов; - правила размораживания заготовок для сложных горячих сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных		112	замораживания заготовок	ной упаковки,
охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; горячих соусов с учетом требований к безопасности; горячих соусов с учетом требований к безопасности; горячих соусов обедукции готовой продукции готовой продукции готовых горячих соусов и отдельных горячих соусов и спользовать различные корутимента усов в соответствии с заказом, способом обслуживания; готовых горячих сложных соусов; готовых горячих сложных соусов; готовых горячих сложных горячи		1	-	_
температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; горячих соусов с учетом требований к безопасности; потовой продукции готовой продукции готовом обслуживания; готовых горячих сложных соусов; готовых горячих сложных соусов; готовых горячих сложных и авторских горячих соусов. Инвентарь, инструменты, кухонная посудах: горячих соусов. Готовых горячих сложных горячих горя		1	_	
ной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; — правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов потовление готовой продукции — выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; — изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; — рационально использовать продукты, полуфабрикаты;				= -
ния заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление горячих соусов сложного ассортимента  ответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  ния заготовок для сложных сорячих сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - основные соусные предпочтения и методы приготовления и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.  ная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двух-секционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы -набор разделочных досок (деревянных с			~	
Горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции  Приготовление горячих соусов с устания горячих соусов использовать различные сортимента  Приготовление горячих соусов использовать различные которячих соусов и сторячих сложных соусов; постовых горячих сложных соусов; почтения и методы приготовления соусов, пособом обслуживания; почтения и методы приготовления и почтения и методы приготовления и авторских горячих соусов.  1 — правила размораживания заготовок для сложных соусов и отдельных соусов; потовых горячих сложных соусов; почтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.  2 — основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.  3 — правила размораживания заготовок для сложных готовных сложных соусов; почтения и методы приготовления и товления региональных и авторских горячих соусов.  4 — Правила размораживания заготовок для сложных соусов; потовых горячих сложных соусов; почтения и методы приготовления и товления региональных и авторских горячих сложных соусов; почтения и методы приготовления и товления региональных и авторских горячих сложных соусов; почтения и методы приготовления и товления региональных и авторских горячих сложных соусов; почтения и методы приготовление; почтения и методы приготовления и товления региональных и авторских горячих соусов.  4 — правила размораживания стотовных соусов; почтения и методы приготовлений, почтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.  5 — правила размораживания стотовных соусов; почтения и методы приготовнений, почтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.  5 — правила размораживания стотовных соусов; почтения и методы приготовным приготовным приготовным приготовным приготовн			T -	•
Требований к безопасности готовой продукции  Приготовление -выбирать, комбинировать, горячих соусов и отдельных готорячих соусов использовать различные методы приготовления соусов; — основные соусные предпочения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: —функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы —набор разделочных досок (деревянных с			-	
Приготовление горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; — основные соусные предпочения и методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; — изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; — рационально использовать продукты, полуфабрикаты;				
Приготовление горячих соусов использовать различные сложного ассортимента  — комбинировать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов; — основные соусные предпочтения и методы приготовления и методы приго		-		
горячих соусов сложного астеортимента  использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  использовать различные соусов;  - основные соусные предночная ванна двухновния региональных и авторских горячих соусов.  использовать различные соусов;  - основные соусные предночная, инотрументы, кухонная посуда:  - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы набор разделочных досок (деревянных с	Приготориония			
сложного ас- сортимента  методы приготовления со- усов в соответствии с зака- зом, способом обслужива- ния; -изменять рецептуру, вы- ход порции соусов в соот- ветствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенно- стями; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  — основные соусные пред- почтения и методы приго- товления региональных и авторских горячих соусов.  — основные соусные пред- почтения и методы приго- товления региональных и авторских горячих соусов.  — основные соусные пред- почтения и методы приго- товления региональных и авторских горячих соусов.  — основные соусные пред- почтения и методы приго- товления региональных и авторских горячих соусов.  — функциональные ем- кости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы -набор разделочных досок (деревянных с	•		^	
усов в соответствии с зака- зом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, вы- ход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;	-	_	_	_
зом, способом обслуживания;  -изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;  -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  товления региональных и авторских горячих соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,  -термобоксы  -набор разделочных досок (деревянных с		_	· ·	-
ния; -изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  авторских горячих соусов.  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы -набор разделочных досок (деревянных с	сортимента	1 *	_	*
-изменять рецептуру, вы- ход порции соусов в соот- ветствии с особенностями -функциональные ем- заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенно- стями; -термобоксы -набор разделочных продукты, полуфабрикаты; досок (деревянных с		-	-	
ход порции соусов в соответствии с особенностями -функциональные емзаказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -термобоксы -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; досок (деревянных с			авторских горячих соусов.	
ветствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -термобоксы -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -функциональные ем- кости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы -набор разделочных досок (деревянных с				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -термобоксы -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; кости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы -набор разделочных досок (деревянных с				
видов сырья, продуктов, региональными особенно- стями; -термобоксы -набор разделочных продукты, полуфабрикаты; досок (деревянных с				
региональными особенно- стями; -термобоксы -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; досок (деревянных с		заказа, наличием сезонных		-
стями; -термобоксы -набор разделочных продукты, полуфабрикаты; досок (деревянных с		видов сырья, продуктов,		_
-рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -набор разделочных с		региональными особенно-		
продукты, полуфабрикаты; досок (деревянных с		стями;		-
продукты, полуфабрикаты; досок (деревянных с		-рационально использовать		-набор разделочных
		_		
				маркировкой или из

подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -соблюдать температурный и временной режим варки coycob; -рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять органолептическими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов; - определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соуса-

Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче - обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов; -проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов, -разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования

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 аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконо-Посуда для презента--тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное,

-соусники

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

<u>Действия</u>	оностеи различных категора Умения	и потреоителей, виоов и фор Знания	Ресурсы
Подготовка ос-			
новных продук-	- контролировать наличие, хранение и расход запасов,	<ul> <li>правила выбора, требо- вания к качеству основных</li> </ul>	Зона приготовления горячих блюд и
	1 *	1	гарниров из ово-
тов и дополни-	продуктов на производ-	продуктов и дополнитель-	цей, круп, бобовых,
тельных ингреди-	стве;	ных ингредиентов к ним,	
ентов	-выбирать, подготавливать	используемых для приго- товления блюд и гарниров	макаронных изде- лий сложного ас-
	пряности, приправы, спе-	из овощей, круп, бобовых,	
	ции;	макаронных изделий слож-	сортимента: Весоизмерительное
	-взвешивать, измерять про- дукты, входящие в состав	ного ассортимента;	оборудование:
	горячих блюд и гарниров	-правила сочетаемости,	-весы настольные
	сложного ассортимента в	взаимозаменяемости сы-	электронные.
	соответствии с рецептурой;	рья;	Холодильное обо-
	-осуществлять взаимозаме-	-критерии оценки качества	рудование:
	няемость продуктов в со-	основных продуктов и до-	-шкаф холодиль-
	ответствии с нормами за-	полнительных ингредиен-	ный,
	кладки, особенностями за-	тов для сложных горячих	-шкаф морозиль-
	каза, сезонностью;	блюд и гарниров из ово-	ный,
	- использовать региональ-	щей, грибов, круп, бобо-	-шкаф интенсивной
	ные и экзотические про-	вых, макаронных изделий	заморозки,
	дукты для приготовления	разнообразного ассорти-	-охлаждаемый при-
	горячих блюд и гарниров	мента;	лавок-витрина,
	сложного ассортимента из	- характеристика регио-	-льдогениратор
	овощей, грибов, круп, бо-	нальных видов сырья, эк-	Механическое обо-
	бовых, макаронных изде-	зотических продуктов;	рудование:
	лий	- нормы взаимозаменяемо-	-блендер (гомоге-
		сти сырья и продуктов	низатор) (ручной с
Приготовление	-выбирать, комбинировать,	– ассортимент, рецептуры,	дополнительной
горячих блюд и	использовать различные	характеристика, требова-	насадкой для взби-
гарниров сложно-	методы приготовления го-	ния к качеству горячих	вания),
го ассортимента	рячих блюд и гарниров	блюд и гарниров сложного	-процессор кухон-
из овощей, грибов	сложного ассортимента из	ассортимента из овощей,	ный,
	овощей, грибов в соответ-	грибов, в том числе автор-	-овощерезка,
	ствии с заказом, способом	ских, региональных,	-привод универ-
	обслуживания;	<ul> <li>правила выбора, требо-</li> </ul>	сальный с функци-
	-изменять рецептуру, вы-	вания к качеству основных	ей протирания,
	ход порции в соответствии	продуктов и дополнитель-	Тепловое оборудо-
	с особенностями заказа	ных ингредиентов к ним,	вание:
	наличием сезонных видов	используемых для приго-	-плиты электриче-
	сырья, продуктов, регио-	товления горячих блюд и	ские или с индук-
	нальными особенностями;	гарниров сложного ассор-	ционном нагревом,
	-выбирать, применять ком-	тимента из овощей, грибов,	-печь пароконвек-
	бинировать различные способы приготовления блюд	- методы приготовления сложных блюд из овощей и	ционная, -конвекционная
	и из овощей и грибов с	грибов,	
	учетом заказа;	гриоов, - варианты комбинирова-	печь, -микроволновая
	-бланшировать артишоки;	ния различных способов	печь.
	-варить овощи в вакууме;	приготовления блюд из	Оборудование для
	-припускать сырые овощи	овощей и грибов.	упаковки, оценки
	с постепенным добавлени-	- температурный режим и	качества и безопас-
	ем жидкости;	правила приготовления	ности пищевых
	-протирать припущенные	различных видов сложных	продуктов:
	протпрать припущенные	разли шыл видов сложивіх	продуктов.

овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; -взбивать горячую овощную массу; -отсаживать овощную мас-

-отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки;

-варить на пару фаршированные овощи;

-формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы;

жарить овощи в воке;
 жарить овощи в жидком тесте во фритюре;

-варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей;

-готовить овощные рулеты; -томить овощи в горшочке; -производить холодное и горячее копчение овощей; -готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции:

-затягивать блюда из овощей и грибов сливками; -комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов; -определять степень готовности блюд их вкусовые качества;

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. блюд из овощей и грибов. - техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических,

-методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных.

- органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов,

-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:

посуда:
-функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транс-

веющеи 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 щу-

-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;

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания;

-изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями: -техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассор-

- готовить блюда сложного
ассортимента из круп, бо-
бовых и макаронных изде-
лий в сочетании с мясом,
овощами;

- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества;
- -доводить до вкуса, нужной консистенции;
- -рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий:
- -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

тимента, в том числе региональных;

- -методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; -правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- -сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л -набор сковород диаметром 24см, 32см; Расходные материалы: -стрейч пленка для пищевых продуктов -пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые Посуда для презентации: -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты

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

- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- -порционировать, сервировать и оформлять и сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- -охлаждать и замораживать готовые сложные горячие

- подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- -методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа;
- -требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования;
- -основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира;
- -виды, назначение и правила безопасной эксплуата-

блюда и гарниры с учетом ции оборудования, инвентребований к безопасности таря инструментов; пищевых продуктов; - ассортимент пряностей, - хранить свежеприготовприправ, используемых ленные, охлажденные и при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых замороженные сложные блюда и гарниры из овои макаронных изделий, их щей, грибов, круп, бобосочетаемость с основными вых, макаронных изделий; продуктами; - разогревать сложные - нормы взаимозаменяемоблюда и гарниры из овости основного сырья и дощей, грибов, круп, бобополнительных ингредиенвых, макаронных изделий с тов с учетом сезонности, учетом требований к безрегиональных особенноопасности готовой продукстей шии: -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Ведение расчетов - рассчитывать стоимость; - ассортимент и цены на с потребителями - вести учет реализованных сложные горячие блюда и при отпуске прогорячих сложных блюд и гарниры из овощей, гридукции на вынос; гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макавзаимодействие с бов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообпотребителями ронных изделий сложного разного ассортимента на при отпуске проассортимента; день принятия платежей; дукции с прилав-- пользоваться контрольно-- правила торговли; ка/раздачи кассовыми машинами при - вилы оплаты по платеоформлении платежей; жам; -принимать оплату налич-- виды и характеристика ными деньгами; контрольно-кассовых ма--принимать и оформлять шин; безналичные платежи; - виды и правила осу-- составлять отчет по плаществления кассовых опетежам; раций; - поддерживать визуаль-- правила и порядок расчета потребителей при оплате ный контакт с потребитеналичными деньгами, при - владеть профессиональбезналичной форме опланой терминологией; - консультировать потре-- правила поведения, стебителей, оказывать им попень ответственности за мощь в выборе сложных правильность расчетов с горячих блюд и гарниров потребителями; - правила общения с потреиз овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных избителями; делий; - базовый словарный запас - разрешать проблемы в на иностранном языке;

- техника общения, ориентированная на потребителя

рамках своей компетенции

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

	умения <u>Умения</u>	геи, виоов и форм оослуживи Знания	Ресурсы
Контроль за под-	- контролировать наличие,	– ассортимент, рецептуры,	Зона горячего цеха:
готовкой основ-	хранение и расход запасов,	характеристика, требова-	Весоизмерительное
ных продуктов и	продуктов на производ-	ния к качеству горячих	оборудование:
дополнительных	стве;	блюд из яиц, творога, сыра,	-весы настольные
ингредиентов	- подбирать в соответствии	муки сложного ассорти-	электронные.
ишредиентов	с технологическими требо-	мента, в том числе автор-	Холодильное обо-
	ваниями, оценивать каче-	ских, региональных,	рудование:
	ство и безопасность основ-	<ul><li>– правила выбора, требо-</li></ul>	-шкаф холодиль-
	ных продуктов и дополни-	вания к качеству основных	ный,
	тельных ингредиентов;	продуктов и дополнитель-	-шкаф морозиль-
	- сочетать основные про-	ных ингредиентов к ним,	ный,
	дукты с дополнительными	используемых для приго-	-шкаф интенсивной
	ингредиентами для созда-	товления горячих блюд из	заморозки,
	ния гармоничных блюд;	яиц, творога, сыра, муки	-охлаждаемый при-
	-выбирать, подготавливать	сложного ассортимента с	лавок-витрина,
	пряности, приправы, спе-	учетом заказа;	-льдогениратор
	ции;	-виды, характеристика ре-	Механическое обо-
	-взвешивать, измерять про-	гиональных видов сырья,	рудование:
	дукты, входящие в состав	продуктов;	-блендер (гомоге-
	горячих блюд из яиц, тво-	-нормы взаимозаменяемо-	низатор) (ручной с
	рога, сыра, муки сложного	сти сырья и продуктов;	дополнительной
	ассортимента в соответ-	r rest	насадкой для взби-
	ствии с рецептурой;		вания),
	-осуществлять взаимозаме-		-процессор кухон-
	няемость продуктов в со-		ный,
	ответствии с нормами за-		-овощерезка,
	кладки, особенностями за-		-привод универ-
	каза, сезонностью;		сальный с функци-
	- использовать региональ-		ей протирания,
	ные продукты для приго-		Тепловое оборудо-
	товления горячих блюд из		вание:
	яиц, творога, сыра, муки		-плиты электриче-
	сложного ассортимента с		ские или с индук-
	учетом потребностей раз-		ционном нагревом,
	личных категорий потре-		-печь пароконвек-
	бителей, видов и форм об-		ционная,
	служивания.		-конвекционная
Приготовление	-выбирать, комбинировать,	-ассортимент, рецептуры,	печь,
сложных горячих	использовать различные	методы приготовления,	-микроволновая
блюд из яиц	методы приготовления	характеристика, требова-	печь.
	сложных горячих блюд из	ния к качеству блюд слож-	Оборудование для
	яиц в соответствии с зака-	ного ассортимента из яиц,	упаковки, оценки
	зом, способом обслужива-	- правила их выбора с уче-	качества и безопас-
	ния;	том потребностей различ-	ности пищевых
	-изменять рецептуру, вы-	ных категорий потребите-	продуктов:
	ход порции в соответствии	лей, видов и форм обслу-	-нитраттестер,
	с особенностями заказа,	живания,	- машина для ваку-
	наличием сезонных видов	-кулинарных свойств ос-	умной упаковки,
	сырья, продуктов, регио-	новного продукта;	-термоупаковщик
	нальными особенностями;	- виды, назначение и пра-	Оборудование для
	- варить яйца в скорлупе	вила безопасной эксплуа-	мытья посуды:

(до различной степени готации оборудования, ин--машина посудомотовности) и без; вентаря инструментов; ечная. - готовить на пару; - нормы, правила взаимо-Вспомогательное - жарить основным спосозаменяемости свежих яиц и оборудование: бом и с добавлением друяичного порошка -стол производственный с моечной гих ингредиентов; - жарить на плоской пованной, верхности; -стеллаж пере-- жарить, фаршировать, движной, запекать; -моечная ванна -определять степень готовдвухсекционная. ности блюд из яиц; Инвентарь, инстру--доводить до вкуса; менты, -выбирать оборудование, кухонная посуда: производственный инвен--функциональные тарь, посуду, инструменты емкости из нержав соответствии со способом веющей стали для приготовления; хранения и транс-Приготовление -изменять рецептуру, вы- ассортимент, рецептуры, портировки, горячих блюд из вхарактеристика, требова--термобоксы ход порции блюд из творо--набор разделочных творога, сыра га, сыра сложного ассорния к качеству блюд из сложного ассордосок (деревянных тимента в соответствии с творога, сыра сложного тимента с учетом особенностями заказа, реприготовления, в том числе с маркировкой или потребностей гиональными особенноавторских, региональных; из пластика с цверазличных катестями; - классификация сыров по товой маркировкой для каждой группы горий потребите-- выбирать, комбинировать, содержанию жира, консилей, видов и форм использовать различные стенции и созреванию; продуктов), -подставка для разобслуживания. методы приготовления - классификацию творога блюд из творога, сыра в по содержанию жира; делочных досок, -термометр со щусоответствии с заказом, с - основные характеристики учетом вида основного сыи вкусовые особенности рья, его кулинарных региональных сыров; -мерный стакан, свойств; - требования к качеству -венчик, -миски (нержавею-- протирать и отпрессовыразличных видов сыров, вать творог вручную и мещая сталь), творога; - правила хранения различханизированным способом; -сито, шенуа, - формовать изделия из ных видов сыров и творога; -лопатки (металли-- традиционные и совреческие, силиконотворога; - жарить, варить на пару, менные варианты сочетаевые), запекать изделия из творомости вина и фруктов с -половник, сыром; -соусник га: -пинцет, щипцы -нарезать разные виды сы-- правила выбора творога и ра тонкими ломтиками и сыра в соответствии с техкулинарные, -набор ножей «понологическими требованикусочками вручную и на варская тройка», слайсере; ями к блюдам; -жарить сыр основным -мусат для заточки - основные предпочтения и ножей. способом; методы приготовления -взбивать измельченный блюд из творога и сыра у -корзины для органических и неоргасыр в сырную массу; различных народов мира; -формовать из сырной маснических отходов - особенности приготовлесы шарики; ния блюд из творога, сыра; -набор кастрюль 5л, -панировать и жарить во 3л, 2л, 1.5л, 1л; со-- варианты сочетания твофритюре шарики из сыртейники 0.8л, 0.6л, рога, сыра с другими ин- $0.2\pi$ ; ной массы; гредиентами для создания - расплавлять сыр для при--набор сковород гармоничных блюд; диаметром 24см, готовления жидкого фон--виды, назначение и прави-32см: ла безопасной эксплуата-Расходные матери--обмакивать в жидкое фонции оборудования, инвен-

дю из сыра гренки, овощи таря инструментов; алы: -правила взаимозаменяе--стрейч пленка для и грибы; - варить измельченный сыр мости продуктов; пищевых продуктов на «водяной бане» с непре-- актуальные направления в -пакеты для вакурывным помешиванием; приготовлении и завершеумного аппарата, - производить холодное и нии приготовления блюд - контейнеры одногорячее копчение сыра; из творога и сыра с учетом разовые для пище-- жарить на плоской позаказа и региональных осовых продуктов, бенностей. верхности; -перчатки силико-- жарить, запекать на гриновые Посуда для презен--определять степень готовтации: -тарелки глубокие, ности блюд из творога, сы--тарелки глубокие -выбирать оборудование, (шляпа). - тарелки плоские производственный инвендиаметром 24см, тарь, посуду, инструменты в соответствии со способом 32см, приготовления. -блюдо прямо-Приготовление -выбирать, применять комугольное, -основные характеристики -соусники. горячих блюд бинировать различные спомуки, используемой для сложной технолособы приготовления горя-Зона оплаты готоприготовления мучных гии из муки чих блюд, кулинарных изблюд из разных видов мувой продукции: делий из муки в соответ--программное обески; ствии с заказом: замеса, - требования к качеству печение R-Keeper, -кассовый аппарат, расстойки, порционироваосновных продуктов и дония, раскатывания, раскаполнительных ингредиен--терминал безналичной оплаты тывания/растягивания тетов к ним, используемых ста; формовки изделий, для приготовления мучных отделки изделий, выпечки блюд из разных видов муки в форме, выпечки на лии сложных изделий из тестах, выпечки на сковоро-- правила выбора основных де: - готовить мучные блюда продуктов и дополнительиз разных видов муки и ных ингредиентов для присложных изделий из теста: готовления мучных блюд блинов гречневых, пшенсложного ассортимента, в ных, овсяных, рисовых, том числе авторских и ресдобных; блинов на пшенгиональных; ной каше; блинов гурьев-- методы приготовления ских; пирога блинчатого; мучных блюд из разных блинницы; курника из видов муки и сложных изсдобного пресного теста и делий из теста в соответпресного слоеного теста; ствии с заказом; рыбника из сдобного прес--виды технологического ного теста и пресного слооборудования и производеного теста; хачапури; лиственного инвентаря, исстовых (больших праздпользуемые при приготовничных) пирогов; меллении мучных блюд из коштучных изделий из теразных видов муки и сложста с фаршами и сладкими ных изделий из теста с ученачинками различной фортом требований техники безопасности мы; штруделей с фаршами и сладкими начинками; - владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пи-

- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто; -нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; -жарить после предварительного отваривания изделий из теста; -соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влаж-- использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

вых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых

-проверять качество гото-

-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения горячих блюд из

	продуктов; -хранить свежеприготов- ленные, охдажденные и замороженные блюда, по- луфабрикаты для них с учетом требований по без- опасности готовой продук- ции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с уче- том требований к безопас- ности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортиро- вания в соответствии с за- казом	яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлятьбезналичные платежи; - составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	-ассортимент и цены на горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	

Спецификация 2.6.

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

pusiti titutti kuiteeopiin itoiteeotiin titoiteetty ottooo ii qopiit oo ettystettiinii			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за под-	- контролировать наличие,	– ассортимент, рецептуры,	Зона приготовления
готовкой основ-	хранение и расход запасов,	характеристика, требова-	горячих блюд из
ных продуктов и	продуктов на производ-	ния к качеству блюд из ры-	рыбы, нерыбного

# дополнительных ингредиентов

стве;

- -подбирать в соответствии с технологическими требованиями;
- -оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с заказом;
- -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

бы и нерыбного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;

- -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

водного сырья: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогениратор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания,

Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

- изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания: - 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, изде-

- методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
- -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
  -требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы нерыб-
- температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских;
- органолептические способы определения готовности;
- -ассортимент пряностей, приправ, используемых

Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционном нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды:

-машина посудомо-

Вспомогательное

оборудование:

-стол производ-

ственный с моечной

ечная.

ванной,

лия из рыбной котлетной при приготовлении горямассы основным способом, чих блюд из рыбы, нерыбво фритюре; ного водного сырья, их со-- жарить порционные куски четаемость с основными рыбы, рыбу целиком, издепродуктами; лия из рыбной котлетной и - нормы взаимозаменяемокнельной массы на решетке сти основного сырья и догриля и плоской поверхнополнительных ингредиенсти; тов с учетом сезонности, - фаршировать, тушить, региональных особеннозапекать с гарниром и без; стей - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; -припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; -жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, -определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -проверять качество гото-Хранение, отпуск -техника порционирования, горячих блюд из вых горячих блюд из рыбы, варианты оформления горыбы, нерыбного нерыбного водного сырья рячих блюд из рыбы, неводного сырья перед отпуском, упаковкой рыбного водного сырья сложного ассорсложного ассортимента для на вынос; тимента -порционировать, сервироподачи в соответствии с вать и оформлять горячие заказом; блюда из рыбы, нерыбного -виды, назначение посуды водного сырья для подачи с для подачи, термосов, конучетом рационального истейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из пользования ресурсов, соблюдением требований по рыбы, нерыбного водного безопасности готовой просырья сложного ассортидукции; мента, в том числе регио--соблюдать выход при нальных: порционировании в соот--методы сервировки и поветствии с заказом; дачи, температура подачи

- выдерживать температуру

подачи горячих блюд из

рыбы, нерыбного водного

горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

сложного

движной, -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, -миски (нержавеющая сталь), -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -соусник -пинцет, щипцы кулинарные, -набор ножей «поварская тройка», -мусат для заточки ножей. -корзины для органических и неорганических отходов -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л: -набор сковород диаметром 24см, 32см; Расходные материалы: -стрейч пленка для пищевых продуктов -пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пище-

-стеллаж пере-

	avyny a:	a a a a a muyu fayama :	DV VV
	сырья;	ассортимента;	вых продуктов,
	-охлаждать и замораживать	-правила разогревания,	-перчатки силико-
	готовые горячих блюд из	-правила охлаждения, за-	новые
	рыбы, нерыбного водного	мораживания и хранения	Посуда для презен-
	сырья с учетом требований	готовых горячих блюд из	тации:
	к безопасности пищевых	рыбы, нерыбного водного	-тарелки глубокие,
	продуктов;	сырья сложного ассорти-	-тарелки глубокие
	- хранить свежеприготов-	мента;	(шляпа),
	ленные, охлажденные и	-требования к безопасности	- тарелки плоские
	замороженные блюда из	хранения готовых горячих	диаметром 24см,
	рыбы, нерыбного водного	блюд из рыбы, нерыбного	32см,
	сырья;	водного сырья сложного	-блюдо прямо-
	-разогревать блюда из ры-	ассортимента;	угольное,
	бы, нерыбного водного сы-	-правила маркирования	-соусники.
	рья с учетом требований к	упакованных блюд из ры-	Зона оплаты гото-
	безопасности готовой про-	бы, нерыбного водного сы-	вой продукции:
	дукции;	рья,	-программное обес-
	-выбирать контейнеры, эс-	- правила заполнения эти-	печение R-Keeper,
	тетично упаковывать на	кеток.	-кассовый аппарат,
	вынос, для транспортиро-		-терминал безна-
7	вания.		личной оплаты
Ведение расчетов	-рассчитывать стоимость;	-ассортимент и цены на	
с потребителями	-вести учет реализованных	горячие блюда из рыбы,	
при отпуске про-	горячих блюд из рыбы, не-	нерыбного водного сырья	
дукции на вынос;	рыбного водного сырья	сложного ассортимента на	
взаимодействие с	сложного ассортимента;	день;	
потребителями	-пользоваться контрольно-	-принятия платежей;	
при отпуске про-	кассовыми машинами при	-виды оплаты по платежам;	
дукции с прилав-	оформлении платежей;	-виды и характеристика	
ка/раздачи	-принимать оплату налич-	контрольно-кассовых ма-	
	ными деньгами;	шин;	
	-принимать и оформлять	-виды и правила осуществ-	
	безналичные платежи;	ления кассовых операций;	
	-составлять отчет по пла-	-правила и порядок расчета	
	тежам;	потребителей при оплате	
	-поддерживать визуальный	наличными деньгами, при	
	контакт с потребителем;	безналичной форме опла-	
	-владеть профессиональной	ты;	
	терминологией;	-правила поведения, сте-	
	-консультировать потреби-	пень ответственности за	
	телей, оказывать им по-	правильность расчетов с	
	мощь в выборе горячих	потребителями;	
	блюд из рыбы, нерыбного	-правила общения с потре-	
	водного сырья;	бителями;	
	-разрешать проблемы в	-базовый словарный запас	
	рамках своей компетенции	на иностранном языке;	
		-техника общения, ориен-	
		тированная на потребителя	

### Спецификация 2.7.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за под-	-подбирать в соответствии	– ассортимент, рецептуры,	Зона приготовления
готовкой основ-	с технологическими требо-	характеристику, требова-	горячих блюд из

ных продуктов и дополнительных ингредиентов

ваниями, оценивать качество и безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями за--использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ния к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - характеристика регио-

- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

мяса, домашней птицы, дичи и кролик: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогениратор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор)(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индук-

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

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств:

сложного ассортимента

- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид;
- 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;

-традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,

мясных продуктов, домаш-

ней птицы, дичи, кролика,

их сочетаемость с основ-

-нормы взаимозаменяемо-

ными продуктами;

ционном нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь. -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомо-Вспомогательное оборудование: -стол производ-

- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; -определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество гото-

сти основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

ственный 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, -миски (нержавеющая сталь), -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -соусник -пинцет, щипцы кулинарные, -набор ножей «поварская тройка», -мусат для заточки ножей, -корзины для органических и неорганических отходов -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л,  $0.2\pi$ ; -набор сковород

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассор-

-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные

-техника порционирования; -варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских;

о.2л,
-набор сковород
диаметром 24см,
32см;
Расходные материалы:
-стрейч пленка для
пищевых продуктов
-пакеты для ваку-

умного аппарата,

# тимента изделия, закуски из мяса, -соблюдать выход при порционировании; дичи, кролика; птицы, дичи, кролика с

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней учетом требований к безопасности пищевых про--хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи

- горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- -правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимен-
- -правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с зака-30M; -пользоваться контрольнокассовыми машинами при

- оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлятьбезналичные платежи; -составлять отчет по платежам:
- -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией;

-консультировать потреби-

-ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного 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 опла-
- -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые Посуда для презентации: -тарелки глубокие,
- -тарелки глубокие (шляпа),
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см,
- -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции:
- -программное обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат,
- -терминал безналичной оплаты

телей, оказывать им по-	потребителями;	
мощь в выборе горячих	-правила общения с потре-	
блюд из мяса, домашней	бителями;	
птицы, дичи, кролика;	-базовый словарный запас	
-разрешать проблемы в	на иностранном языке;	
рамках своей компетенции	-техника общения, ориен-	
	тированная на потребителя	

# Спецификация 2.8.

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

Категорий потребителей ———————————————————————————————————			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и	-проводить анализ профиля	-наиболее популярные в	Персональные ком-
использование	и концепции организации	регионе традиционные и	пьютеры по коли-
информации в	питания, ее ценовой и ас-	современные технологии	честву обучающих-
области разработ-	сортиментной политики;	приготовления ежедневных	ся с выходом в Ин-
ки, адаптации ре-	-проводить анализ потре-	и праздничных блюд (хо-	тернет и лицензи-
цептур горячих	бительских предпочтений,	лодных и горячих) с ис-	онным программ-
блюд, кулинар-	рецептур конкурирующих	пользованием разнообраз-	ным обеспечением
ных изделий, за-	и наиболее популярных	ных продуктов;	
кусок, в том числе	организаций питания в	-новые высокотехнологич-	
авторских, брен-	различных сегментах ре-	ные продукты, используе-	
довых, регио-	сторанного бизнеса;	мые для приготовления	
нальных с учетом	-проводить анализ возмож-	блюд и современные спо-	
потребностей	ностей организации пита-	собы их хранения: непре-	
различных кате-	ния в области применения	рывный холод, шоковое	
горий потребите-	сложных, инновационных	охлаждение и заморозка,	
лей	методов приготовления;	жидкий азот, дозревание	
	-использование новейших	овощей и фруктов, консер-	
	видов оборудования, новых	вирование и прочее;	
	видов сырья и продуктов,	-новые методы приготов-	
	региональных видов сырья	ления блюд: использование	
	и продуктов: технического	низких температур, приго-	
	оснащения, квалификации	товление в вакууме и про-	
	поваров	чее;	
	-определение выхода пор-	-современное технологиче-	
	ции по форме, методу и	ское оборудование, позво-	
	способу обслуживания;	ляющее применять новые	
	-определение соответствия	технологии приготовления	
	оформления способу пода-	блюд;	
	чи.	-принципы сочетаемости	
Разработка, адап-	-подбирать тип и количе-	основного продукта, соуса	Учебная кухня ре-
тация рецептур	ство продуктов пряностей	и гарнира в классическом	сторана
горячих блюд,	и приправ для создания	исполнении;	Cropuna
кулинарных изде-	горячих блюд, кулинарных	-особенности праздничных	
лий, закусок, в	изделий, закусок, в том	и ежедневных презентаций	
том числе автор-	числе авторских, брендо-	блюд;	
ских, брендовых,	вых, региональных;	-теория совместимости	
региональных с	-подбирать цветовую гам-	продуктов;	
учетом потребно-	му продуктов и соблюдать	-теория кулинарного деко-	
стей различных	баланс жира, соли, сахара,	ра;	
категорий потре-	специй, приправ;	ра, -способы и приемы деко-	
категории потре- бителей	-определять методы и тип	рирования тарелки для по-	
ONICHEM	-	дачи блюда;	
	кулинарной обработки	-	
	продуктов с учетом требо-	-художественные и арти-	

ваний к безопасности пищевого продукта; -комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции; -подбирать соус и гарнир к блюду; -организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда; -определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; -декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда: -выбирать посуду для подачи блюда; - анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо; -изменять рецептуры блюд

с учетом особенностей за-

каза, формы обслуживания

стические приемы, используемые при создании съедобных украшений; -особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; -принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -потребительские парамет-

- ры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;
- принципы создания образа блюда;
- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции),
- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящнодекорированных тарелках; -примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;
- современная ресторанная посуда, назначение; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; -современные тенденции в области ресторанной моды на блюда

Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Разработка документации на новые горячие блю-

-рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с

учетом изменения выхода

- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда;
- -факторы, влияющие на цену блюд;
- методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; -методы расчета энергети-

ческой ценности блюд, ку-

да, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные	блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе excel;	линарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения рас-	
	- составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	четов в программе excel	
Презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	-представлять разработан- ное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и мето- ды презентации блюда; - взаимодействовать с по- требителем в целях презен- тации новых блюд меню; - владеть профессиональ- ной терминологией; - консультировать потре- бителей, объяснять досто- инства новых рецептур	- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	Посуда для презентации: -сервировочный стол, -обеденный стол, -скатерть, салфетки, -посуда и столовые приборы для сервировки стола, -блюда различного диаметра для порционной подачи, -щипцы универсальные.
Совершенствование рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	- анализировать спрос на новые блюда; - использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	

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

Спецификация 3.1.

ПК 3.1. Орган	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приго-				
товления холо	товления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии				
	с инструкциями и регламентами.				
Действия Умения Знания Ресурсы					
Ресурсное	- оценить наличие ресур-	-требования охраны труда,	Зона приготовления хо-		

обеспечение	сов;	пожарной безопасности и	лодных закусок:
выполнения	- составить заявку и обес-	производственной санита-	Весоизмерительное обо-
заданий в	печить получение продук-	рии в организации пита-	рудование:
соответствии	тов, полуфабрикатов на	ния;	-весы настольные элек-
с заказами,	производство по количе-	-виды, назначение, правила	тронные.
планом рабо-	ству и качеству в соответ-	безопасной эксплуатации	Холодильное оборудова-
ты	ствии с потребностями и	технологического оборудо-	ние:
	имеющимися условиями	вания, производственного	-шкаф холодильный,
	хранения;	инвентаря, инструментов,	-шкаф морозильный,
	-оценить качество и без-	весоизмерительных прибо-	-шкаф интенсивной замо-
	опасность сырья, продук-	ров, посуды и правила ухо-	розки,
	тов, материалов	да за ними;	-охлаждаемый прилавок-
Распределе-	-распределить задания	-организация работ на	витрина,
ние заданий и	между подчиненными в	участке (в зоне) по приго-	-льдогениратор
проведение	соответствии с их квали-	товлению холодных блюд,	Механическое оборудо-
инструктажа	фикацией;	кулинарных изделий, заку-	вание:
на рабочем	- объяснять правила и де-	сок;	-блендер (гомогенизатор)
месте повара	монстрировать приемы	-последовательность вы-	(ручной с дополнитель-
	безопасной эксплуатации	полнения технологических	ной насадкой для взбива-
	производственного инвен-	операций, современные	ния),
	таря и технологического	методы приготовления хо-	-процессор кухонный,
	оборудования;	лодных блюд, кулинарных	-овощерезка,
	- разъяснять ответствен-	изделий, закусок;	-привод универсальный с
	ность за несоблюдение са-	-регламенты, стандарты, в	функцией протирания,
	нитарно-гигиенических	том числе система анализа,	Тепловое оборудование:
	требований, техники без-	оценки и управления опас-	-плиты электрические
	опасности, пожарной без-	ными факторами (система	или с индукционном
	опасности в процессе рабо-	НАССР) и нормативно-	нагревом,
	ты;	техническая документация,	-печь пароконвекционная,
	- демонстрировать приемы	используемая при приго-	-конвекционная печь,
	рационального размещения	товлении холодных блюд,	-микроволновая печь.
	оборудования на рабочем	кулинарных изделий, заку-	Оборудование для упа-
<del>-</del>	месте повара;	сок;	ковки, оценки качества и
Организация	- контролировать выбор и	-возможные последствия	безопасности пищевых
подготовки	рациональное размещение	нарушения санитарии и	продуктов:
рабочих мест,	на рабочем месте оборудо-	гигиены;	-нитраттестер,
оборудова-	вания, инвентаря, посуды,	-требования к личной гиги-	- машина для вакуумной
ния, сырья,	сырья, материалов в соот-	ене персонала при подго-	упаковки,
материалов	ветствии с видом работ;	товке производственного	-термоупаковщик
для приго-	- обеспечивать выполнение	инвентаря и кухонной по-	Оборудование для мытья
товления хо-	работы бригады поваров в	суды;	посуды:
лодных	соответствии с инструкци-	-правила безопасного хра-	-машина посудомоечная.
блюд, кули-	ями и регламентами, стан-	нения чистящих, моющих	Вспомогательное обору-
нарных изде-	дартами чистоты;	и дезинфицирующих	дование:
лий, закусок	- контролировать своевре-	средств, предназначенных	-стол производственный с
сложного	менность текущей уборки	для последующего исполь-	моечной ванной,
ассортимента	рабочих мест в соответ-	зования;	-стеллаж передвижной,
в соответ-	ствии с инструкциями и	-правила утилизации отхо-	-моечная ванна двухсек-
ствии с зада-	регламентами, стандартами	дов;	ционная.
ИМЯИН	чистоты;	-виды, назначение упако-	Инвентарь, инструменты,
	- контролировать соблюде-	вочных материалов, спосо-	кухонная посуда:
	ние правил техники без-	бы хранения пищевых про-	-функциональные емко-
	опасности, пожарной без-	дуктов;	сти из нержавеющей ста-
	опасности, охраны труда	-виды, назначение обору-	ли для хранения и транс-
Оценка соот-	- осуществлять контроль за	дования, инвентаря посу-	портировки,
ветствия под-	соблюдением санитарных	ды, используемых для пор-	-термобоксы
готовки ра-	требований работниками	ционирования (комплекто-	-набор разделочных до-
бочего места	бригады;	вания) готовых холодных	сок (деревянных с марке-

требованиям - контролировать выполнеблюд, кулинарных издеровкой или из пластика с регламента, ние требований стандартов лий, закусок; цветовой маркеровкой инструкции, чистоты при мойке и хра--способы и правила порцидля каждой группы простандартов нении кухонной посуды и онирования (комплектовадуктов), производственного инвенния), упаковки на вынос -подставка для разделоччистоты таря; готовых холодных блюд, ных досок, кулинарных изделий, заку-- контролировать процесс -термометр со щупом, упаковки, хранения, подгосок: -мерный стакан, товки к транспортирова--условия, сроки, способы -венчик, нию готовых холодных хранения холодных блюд, -миски (нержавеющая кулинарных изделий, закублюд, кулинарных издесталь), лий, закусок сок -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -соусник -пинцет, щипцы кулинар--набор ножей «поварская тройка», -мусат для заточки ножей, -корзины для органических и неорганических отходов -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; -набор сковород диаметром 24см, 32см; Расходные материалы: -стрейч пленка для пищевых продуктов -пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продук-TOB, -перчатки силиконовые Посуда для презентации: -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники.

### Спецификация 3.2.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок				
с учетом поп	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Контроль за	-контролировать наличие,	-правила выбора основных	Зона горячего цеха:	
подготовкой	хранение и расход запасов,	продуктов и дополнитель-	Весоизмерительное	
основных про-	продуктов на производ-	ных ингредиентов с учетом	оборудование:	
дуктов и до-	стве;	их сочетаемости, взаимо-	-весы настольные	

### полнительных -подбирать в соответствии заменяемости; ингредиентов с технологическими требо--критерии оценки качества основных продуктов и дованиями, оценивать качество и безопасности основполнительных ингредиенных продуктов и дополнитов для холодных соусов и тельных ингредиентов; заправок; -сочетать основные про--виды, характеристика редукты с дополнительными гиональных видов сырья, ингредиентами для создапродуктов; ния гармоничных соусов, -нормы взаимозаменяемозаправок; сти сырья и продуктов -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, спе--взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Приготовление -выбирать, комбинировать, холодных соиспользовать различные усов и запраметоды приготовления ховок с учетом лодных соусов и заправок в заказа, форм соответствии с заказом, обслуживания способом обслуживания; -изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием се-

зонных видов сырья, про-

-использовать методы при-

масло с наполнителями для

получения масляных сме-

- смешивать и настаивать

растительные масла с пря-

- растирать горчичный по-

- тереть хрен на терке и

заливать кипятком;

готовления холодных со-

- смешивать сливочное

дуктов, региональными

особенностями;

усов и заправок;

сей;

ностями;

-ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; -ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; -температурный режим и правила приготовления

вание: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогениратор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудова--плиты электрические или с индукционном нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посу--функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы

электронные.

Холодильное оборудо-

рошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить соус майонез и его производные; - создавать цветовые оттенки и вкус холодных соycob; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использо--проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их

холодных соусов и заправок:

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; -требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов

-набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),

- -подставка для разделочных досок,
- -термометр со щупом,
- -мерный стакан,
- -венчик,
- -миски (нержавеющая сталь),
- -сито, шенуа,
- -лопатки (металлические, силиконовые),
- -половник,
- -соусник
- -пинцет, щипцы кулинарные,
- -набор ножей «поварская тройка»,
- -мусат для заточки ножей,
- -корзины для органических и неорганических отходов
- -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; -набор сковород диа-
- метром 24см, 32см; Расходные материалы: -стрейч пленка для
- пищевых продуктов -пакеты для вакуумного аппарата,
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
- -перчатки силиконо-
- Посуда для презента-
- -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа),
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное,
- -соусники.

Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче

- на раздачу;
- -порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании; -выдерживать температуру
- подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
- -творчески оформлять соусами тарелку с холодны-

- -техника порционирования, варианты подачи соусов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
- -методы сервировки и подачи соусов на стол;
- -способы оформления тарелки соусами;
- -температура подачи со-VCOB;
- -правила хранения готовых соусов;
- -требования к безопасности хранения готовых соусов; -правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток

_	
ми блюдами	
MIII OSITOQUIIII	

### Спецификация 3.3.

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

	видов и д	рорм обслуживания	
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за	- контролировать наличие,	-правила выбора основных	Зона холодного цеха:
подготовкой	хранение и расход запасов,	продуктов и дополнитель-	Весоизмерительное
основных	продуктов на производ-	ных ингредиентов с учетом	оборудование:
продуктов и	стве;	их сочетаемости, взаимо-	-весы настольные элек-
дополни-	-подбирать в соответствии	заменяемости;	тронные.
тельных ин-	с технологическими требо-	- критерии оценки качества	Холодильное оборудо-
гредиентов	ваниями, оценивать каче-	основных продуктов и до-	вание:
для приго-	ство и безопасности основ-	полнительных ингредиен-	-шкаф холодильный,
товления са-	ных продуктов и дополни-	тов для приготовления са-	-шкаф морозильный,
латов слож-	тельных ингредиентов;	латов сложного ассорти-	-шкаф интенсивной за-
ного ассор-	-организовывать их хране-	мента;	морозки,
тимента с	ние в процессе приготов-	-виды, характеристика ре-	-охлаждаемый прила-
учетом по-	ления салатов;	гиональных видов сырья,	вок-витрина,
требностей	-сочетать основные про-	продуктов;	-льдогениратор
различных	дукты с дополнительными	-нормы взаимозаменяемо-	Механическое оборудо-
категорий	ингредиентами для созда-	сти сырья и продуктов;	вание:
потребите-	ния гармоничных блюд;		-блендер (гомогениза-
лей, видов и	-взвешивать, измерять про-		тор) (ручной с дополни-
форм обслу-	дукты, входящие в состав		тельной насадкой для
живания	салатов в соответствии с		взбивания),
	рецептурой, в том числе		-процессор кухонный,
	авторских, региональных;		-овощерезка,
	-осуществлять взаимозаме-		-привод универсальный
	няемость продуктов в со-		с функцией протирания, Тепловое оборудование:
	ответствии с нормами за- кладки, особенностями за-		
	каза, сезонностью;		-плиты электрические или с индукционном
	-использовать региональ-		нагревом,
	ные продукты для приго-		-печь пароконвекцион-
	товления салатов сложного		ная,
	ассортимента		-конвекционная печь,
Приготовле-	-выбирать, применять ком-	-методы приготовления	-микроволновая печь.
ние салатов	бинировать различные спо-	салатов сложного ассорти-	Оборудование для упа-
сложного	собы приготовления сала-	мента, правила их выбора с	ковки, оценки качества
ассортимента	тов с учетом типа питания,	учетом заказа, кулинарных	и безопасности пище-
woo p minom w	вида и кулинарных свойств	свойств продуктов;	вых продуктов:
	используемых продуктов;	-виды, назначение и прави-	-нитраттестер,
	- нарезать свежие и варе-	ла безопасной эксплуата-	- машина для вакуумной
	ные овощи, свежие фрукты	ции оборудования, инвен-	упаковки,
	вручную и механическим	таря инструментов;	-термоупаковщик
	способом;	– ассортимент, рецептуры,	Оборудование для мы-
	- замачивать сушеную мор-	характеристика, требова-	тья посуды:
	скую капусту для набуха-	ния к качеству салатов	-машина посудомоеч-
	ния;	сложного приготовления, в	ная.
	- нарезать, измельчать мяс-	том числе авторских, реги-	Вспомогательное обо-
	ные и рыбные продукты;	ональных;	рудование:
	- выбирать, подготавливать	-ассортимент пряностей,	-стол производственный
	салатные заправки на ос-	приправ, используемых	с моечной ванной,
	нове растительного масла,	при приготовлении салат-	-стеллаж передвижной,

уксуса, майонеза, сметаны ных заправок, их сочетае--моечная ванна двухи других кисломолочных мость с основными просекционная. продуктов; дуктами, входящими в са-Инвентарь, инструмен-- прослаивать компоненты лат; ты, кухонная посуда: салата; -нормы взаимозаменяемо--функциональные емко-- смешивать различные инсти из нержавеющей сти основного сырья и догредиенты салатов; полнительных ингредиенстали для хранения и - заправлять салаты затов с учетом сезонности, транспортировки, правками; региональных особенно--термобоксы - доводить салаты до вкуса; стей, с учетом заказа -набор разделочных до--выбирать оборудование, сок (деревянных с марпроизводственный инвенкировкой или из платарь, посуду, инструменты стика с цветовой маркив соответствии со способом ровкой для каждой приготовления; группы продуктов), -соблюдать санитарно--подставка для раздегигиенические требования лочных досок, при приготовлении салатов -термометр со щупом, сложного ассортимента; -мерный стакан, Хранение, -контролировать качество -техника порционирования; -венчик, -миски (нержавеющая отпуск салаготовых салатов сложного -варианты оформления сатов сложного латов сложного ассортисталь), ассортимента перед отпусассортименком, упаковкой на вынос; мента для подачи; -сито, шенуа, та, в том чис--порционировать, сервиро--лопатки (металличе--виды, назначение посуды ле авторских вать и оформлять салаты для подачи, контейнеров ские, силиконовые), и региональдля подачи с учетом рацидля отпуска на вынос сала--половник, ных онального использования тов сложного ассортимен--соусник -пинцет, щипцы кулиресурсов, соблюдением та, в том числе авторских, требований по безопаснорегиональных; нарные, -набор ножей «поварсти готовой продукции; -методы сервировки и по--соблюдать выход при дачи, температура подачи ская тройка», порционировании; салатов сложного ассорти--мусат для заточки но--выдерживать температуру жей, мента; подачи салатов; -правила хранения салатов -корзины для органиче--хранить салаты с учетом сложного ассортимента; ских и неорганических требований к безопасности -требования к безопасности отходов -набор кастрюль 5л, 3л, готовой продукции; хранения салатов сложного 2л, 1.5л, 1л; сотейники -выбирать контейнеры, эсассортимента; тетично упаковывать на -правила маркирования  $0.8\pi$ ,  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; -набор сковород диавынос, для транспортироупакованных салатов, праметром 24см, 32см; вания вила заполнения этикеток Расходные материалы: Ведение рас--рассчитывать стоимость; - ассортимент салатов -стрейч пленка для пичетов с по--вести учет реализованных сложного ассортимента на щевых продуктов требителями салатов сложного ассортидень, в том числе автор--пакеты для вакуумного при отпуске мента, в том числе авторских, региональных; аппарата, продукции на ских, региональных; -правила торговли; - контейнеры одноразовынос; взаи--пользоваться контрольно--виды оплаты по платежам; вые для пищевых промодействие с кассовыми машинами при -виды и характеристика дуктов, потребителяоформлении платежей; контрольно-кассовых ма--перчатки силиконовые ми при от--принимать оплату наличпуске проными деньгами; -виды и правила осуществ-Посуда для презента--принимать и оформлятьции: дукции с ления кассовых операций; -тарелки глубокие, прилавбезналичные платежи; -правила и порядок расчета -тарелки глубокие ка/раздачи -составлять отчет по плапотребителей при оплате (шляпа), тежам; наличными деньгами, при - тарелки плоские диа--поддерживать визуальный безналичной форме опламетром 24см, 32см, контакт с потребителем; -блюдо прямоугольное, -владеть профессиональной -правила поведения, сте-

терминологией;	пень ответственности за	-соусники.
-консультировать потреби-	правильность расчетов с	Зона оплаты готовой
телей, оказывать им по-	потребителями;	продукции:
мощь в выборе салатов;	-правила общения с потре-	-программное обеспече-
- разрешать проблемы в	бителями;	ние R-Keeper,
рамках своей компетенции	-базовый словарный запас	-кассовый аппарат,
	на иностранном языке;	-терминал безналичной
	-техника общения, ориен-	оплаты
	тированная на потребителя	

# Спецификация 3.4.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контролировать	- контролировать наличие,	-правила выбора основных	Зона холодного це-
подготовку ос-	хранение и расход запасов,	продуктов и дополнитель-	xa:
новных продук-	продуктов на производ-	ных ингредиентов с учетом	Весоизмерительное
тов и дополни-	стве;	их сочетаемости, взаимо-	оборудование:
тельных ингреди-	-подбирать в соответствии	заменяемости;	-весы настольные
ентов для приго-	с технологическими требо-	-критерии оценки качества	электронные.
товления канапе,	ваниями, оценивать каче-	основных продуктов и до-	Холодильное обо-
холодных закусок	ство и безопасность основ-	полнительных ингредиен-	рудование:
сложного ассор-	ных продуктов и дополни-	тов для приготовления ка-	-шкаф холодиль-
тимента	тельных ингредиентов;	напе, холодных закусок	ный,
	- сочетать основные про-	сложного ассортимента;	-шкаф морозиль <b>-</b>
	дукты с дополнительными	-виды, характеристика ре-	ный,
	ингредиентами для созда-	гиональных видов сырья,	-шкаф интенсивной
	ния гармоничных блюд;	продуктов;	заморозки,
	-организовывать их хране-	-нормы взаимозаменяемо-	-охлаждаемый при-
	ние в процессе приготов-	сти сырья и продуктов;	лавок-витрина,
	ления канапе, холодных		-льдогениратор
	закусок сложного ассорти-		Механическое обо-
	мента;		рудование:
	-выбирать, подготавливать		-блендер (гомоге-
	пряности, приправы, спе-		низатор) (ручной с
	ции;		дополнительной
	-взвешивать, измерять про-		насадкой для взби-
	дукты, входящие в состав		вания),
	канапе, холодных закусок		-процессор кухон-
	сложного ассортимента в		ный,
	соответствии с заказом;		-овощерезка,
	-осуществлять взаимозаме-		-привод универ-
	няемость продуктов в со-		сальный с функци-
	ответствии с нормами за-		ей протирания,
	кладки, особенностями за-		Тепловое оборудо-
	каза, сезонностью;		вание:
	-использовать региональ-		-плиты электриче-
	ные продукты для приго-		ские или с индук-
	товления канапе, холодных		ционном нагревом,
	закусок сложного ассорти-		-печь пароконвек-
	мента		ционная,
Приготовление	-выбирать, комбинировать,	– ассортимент, рецептуры,	-конвекционная
бутербродов, хо-	использовать различные	характеристика, требова-	печь,
лодных закусок	методы приготовления ка-	ния к качеству канапе, хо-	-микроволновая
разнообразного	напе, холодных закусок	лодных закусок сложного	печь.

### ассортимента

сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -подбирать способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов; - нарезать свежие и варе-

- ные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту;
- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты,
- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
- фаршировать куриные и перепелиные яйца;
- фаршировать шляпки грибов;
- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без:
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
- вырезать украшения из овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
- определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента: -нормы взаимозаменяемо-

сти основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -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 «по-

варская тройка»,

ножей,

-мусат для заточки

	аобионот заууулга		MODOLITY THE COST
	-соблюдать санитарно- гигиенические требования		-корзины для орга- нических и неорга-
	при приготовлении канапе,		нических и пеорга
	холодных закусок сложно-		-набор кастрюль 5л,
	го ассортимента;		3л, 2л, 1.5л, 1л; со-
Хранение, отпуск	- проверять качество гото-	-техника порционирования,	тейники 0.8л, 0.6л,
канапе, холодных	вых канапе, холодных за-	варианты оформления ка-	0.2л;
закусок сложного	кусок сложного ассорти-	напе, холодных закусок	-набор сковород
ассортимента	мента перед отпуском,	сложного ассортимента	диаметром 24см,
сложного ассор-	упаковкой на вынос;	согласно заказу;	32см;
тимента	-порционировать, сервиро-	-виды, назначение посуды	Расходные матери-
	вать и оформлять канапе,	для подачи, контейнеров	алы:
	холодных закусок сложного ассортимента для пода-	для отпуска на вынос кана- пе, холодных закусок	-стрейч пленка для пищевых продуктов
	чи с учетом заказа, соблю-	сложного ассортимента, в	-пакеты для ваку-
	дением требований по без-	том числе региональных;	умного аппарата,
	опасности готовой продук-	-методы сервировки и по-	- контейнеры одно-
	ции;	дачи, температура подачи	разовые для пище-
	- соблюдать выход при	канапе, холодных закусок	вых продуктов,
	порционировании;	сложного ассортимента;	-перчатки силико-
	- выдерживать температуру	-правила хранения, требо-	новые
	подачи канапе, холодных	вания к безопасности хра-	Посуда для презен-
	закусок сложного ассорти-	нения бутербродов, канапе,	тации: -тарелки глубокие,
	мента; -хранить канапе, холодных	холодных закусок сложного ассортимента;	-тарелки глубокие,
	закусок сложного ассорти-	-правила маркирования	(шляпа),
	мента с учетом требований	упакованных канапе, хо-	- тарелки плоские
	к безопасности готовой	лодных закусок, правила	диаметром 24см,
	продукции;	заполнения этикеток	32см,
	-выбирать контейнеры, эс-		-блюдо прямо-
	тетично упаковывать на		угольное,
	вынос, для транспортиро-		-соусники. Зона оплаты гото-
Ведение расчетов	вания -рассчитывать стоимость;	-ассортимент канапе, хо-	вой продукции:
с потребителями	- вести учет реализованных	лодных закусок сложного	-программное обес-
при отпуске про-	бутербродов, холодных	ассортимента согласно за-	печение R-Keeper,
дукции на вынос;	закусок разнообразного	казу;	-кассовый аппарат,
взаимодействие с	ассортимента;	-правила торговли;	-терминал безна-
потребителями	- пользоваться контрольно-	-виды оплаты по платежам;	личной оплаты
при отпуске про-	кассовыми машинами при	-виды и характеристика	
дукции с прилав-	оформлении платежей;	контрольно-кассовых ма-	
ка/раздачи	-принимать оплату налич-	шин;	
	ными деньгами; -принимать и оформлять-	-виды и правила осуществ- ления кассовых операций;	
	безналичные платежи;	-правила и порядок расчета	
	-составлять отчет по пла-	потребителей при оплате	
	тежам;	наличными деньгами, при	
	-поддерживать визуальный	безналичной форме опла-	
	контакт с потребителем;	ты;	
	-владеть профессиональной	-правила поведения, сте-	
	терминологией;	пень ответственности за	
	-консультировать потреби-	правильность расчетов с	
	телей, оказывать им по-	потребителями;	
	мощь в выборе бутербродов, холодных закусок;	-правила общения с потре- бителями;	
	-разрешать проблемы в	-базовый словарный запас	
	рамках своей компетенции	на иностранном языке;	
	,	-техника общения, ориен-	
	I .	- January Johnson, opinen	<u> </u>

# Спецификация 3.5.

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

Действия	Умения	зличных Знания	Ресурсы
Контроль за под-	- контролировать наличие,	-правила выбора основных	Зона холодного це-
готовкой основ-	хранение и расход запасов,	продуктов и дополнитель-	xa:
ных продуктов и	продуктов на производ-	ных ингредиентов с учетом	Весоизмерительное
дополнительных	стве;	их сочетаемости, взаимо-	оборудование:
ингредиентов	-подбирать в соответствии	заменяемости;	-весы настольные
F	с технологическими требо-	-критерии оценки качества	электронные.
	ваниями, оценивать каче-	основных продуктов и до-	Холодильное обо-
	ство и безопасность рыбы,	полнительных ингредиен-	рудование:
	нерыбного водного сырья и	тов для холодных блюд из	-шкаф холодиль-
	дополнительных ингреди-	рыбы, нерыбного водного	ный,
	ентов к ним;	сырья сложного ассорти-	-шкаф морозиль-
	-организовывать их хране-	мента, в том числе автор-	ный,
	ние в процессе приготов-	ских и региональных;	-шкаф интенсивной
	ления холодных блюд из	-виды, характеристика ре-	заморозки,
	рыбы, нерыбного водного	гиональных видов сырья,	-охлаждаемый при-
	сырья сложного ассорти-	продуктов;	лавок-витрина,
	мента;	-нормы взаимозаменяемо-	-льдогениратор
	-выбирать, подготавливать	сти сырья и продуктов;	Механическое обо-
	пряности, приправы, спе-		рудование:
	ции;		-блендер (гомоге-
	-взвешивать, измерять про-		низатор) (ручной с
	дукты, входящие в состав		дополнительной
	холодных блюд, кулинар-		насадкой для взби-
	ных изделий, закусок		вания),
	сложного ассортимента в		-процессор кухон-
	соответствии с заказом;		ный,
	- осуществлять взаимоза-		-овощерезка,
	меняемость продуктов в		-привод универ-
	соответствии с нормами		сальный с функци-
	закладки, особенностями		ей протирания,
	заказа;		Тепловое оборудо-
	-использовать региональ-		вание:
	ные продукты для приго-		-плиты электриче-
	товления холодных блюд из рыбы, нерыбного водно-		ские или с индук- ционном нагревом,
	го сырья сложного ассор-		-печь пароконвек-
	тимента		ционная,
Приготовление	-выбирать, применять ком-	-методы приготовления	-конвекционная
холодных блюд	бинировать различные спо-	холодных блюд, кулинар-	печь,
из рыбы, нерыб-	собы приготовления хо-	ных изделий, закусок из	-микроволновая
ного водного сы-	лодных блюд из рыбы, не-	рыбы, нерыбного водного	печь.
рья сложного ас-	рыбного водного сырья	сырья, правила их выбора с	Оборудование для
сортимента	сложного ассортимента с	учетом заказа, кулинарных	упаковки, оценки
1	учетом заказа;	свойств рыбы и нерыбного	качества и безопас-
	- охлаждать, хранить гото-	водного сырья;	ности пищевых
	вые рыбные продукты с	-виды, назначение и прави-	продуктов:
	учетом требований к без-	ла безопасной эксплуата-	-нитраттестер,
	опасности;	ции оборудования, инвен-	- машина для ваку-
	- нарезать тонкими ломти-	таря инструментов;	умной упаковки,

ками рыбные продукты, -ассортимент, рецептуры, -термоупаковщик малосоленую рыбу вручтребования к качеству, Оборудование для ную и на слайсере; температура подачи холодмытья посуды: - замачивать желатин, гоных блюд, кулинарных из--машина посудомотовить рыбное желе; делий, закусок из рыбы, ечная. - украшать и заливать рыб-Вспомогательное нерыбного водного сырья, ные продукты порциями; в том числе авторские и оборудование: - вынимать рыбное желе из региональные; -стол производственный с моечной форм; -органолептические способы определения готовнованной. - доводить до вкуса; - готовить холодные блюда -стеллаж переиз рыбы, нерыбного водно--ассортимент пряностей, движной, го сырья сложного ассорприправ, используемых -моечная ванна тимента из экзотических и при приготовлении холоддвухсекционная. ных блюд, кулинарных из-Инвентарь, инструредких видов; - подбирать соусы, заправделий, закусок из рыбы, менты, кухонная ки, гарниры для холодных нерыбного водного сырья, посуда: блюд с учетом их сочетаеих сочетаемость с основ--функциональные мости; ными продуктами; емкости из нержа--выбирать оборудование, -нормы взаимозаменяемовеющей стали для производственный инвенхранения и транссти основного сырья и дотарь, посуду, инструменты полнительных ингредиенпортировки, в соответствии со способом тов с учетом сезонности, -термобоксы приготовления; региональных особенно--набор разделочных -соблюдать санитарностей досок (деревянных гигиенические требования с маркировкой или при приготовлении холодиз пластика с цвеных блюд из рыбы, нерыбтовой маркировкой ного водного сырья слождля каждой группы ного ассортимента продуктов), Хранение, отпуск -проверять качество гото--техника порционирования, -подставка для разхолодных блюд, вых холодных блюд, кули--варианты оформления ходелочных досок, кулинарных изденарных изделий, закусок из лодных блюд, кулинарных -термометр со щулий, закусок из рыбы, нерыбного водного изделий, закусок из рыбы, пом, рыбы, нерыбного сырья перед отпуском, нерыбного водного сырья -мерный стакан, водного сырья упаковкой на вынос; сложного ассортимента для -венчик, -миски (нержавеюразнообразного -творчески оформлять хоподачи; щая сталь), ассортимента лодные блюда из рыбы, -виды, назначение посуды нерыбного водного сырья для подачи, термосов, кон--сито, шенуа, -лопатки (металлисложного ассортимента для тейнеров для отпуска на ческие, силиконоподачи, используя подховынос холодных блюд, кудящие гарниры, заправки и линарных изделий, закусок вые), из рыбы, нерыбного водно--половник, соусы; -соблюдать выход при го сырья сложного ассор--соусник -пинцет, щипцы порционировании; тимента, в том числе авкулинарные, -выдерживать температуру торских, региональных; подачи холодных блюд, -набор ножей «по--методы сервировки и покулинарных изделий, закудачи, температура подачи варская тройка», сок из рыбы, нерыбного -мусат для заточки холодных блюд, кулинарножей, водного сырья; ных изделий, закусок из -хранить готовые холодные рыбы, нерыбного водного -корзины для органических и неоргаблюда, кулинарные издесырья сложного ассортинических отходов лия, закуски из рыбы, немента: -набор кастрюль 5л, рыбного водного сырья с - правила хранения гото-3л, 2л, 1.5л, 1л; соучетом требований к безвых холодных блюд, кули-

нарных изделий, закусок из

рыбы, нерыбного водного

тейники 0.8л, 0.6л,

-набор сковород

0.2л:

опасности пищевых про-

-выбирать контейнеры, эс-

дуктов;

	тетично упаковывать на	-требования к безопасности	диаметром 24см,
	вынос, для транспортиро-	хранения готовых холод-	32см;
	вания согласно заказа	ных блюд, кулинарных из-	Расходные матери-
		делий, закусок из рыбы,	алы:
		нерыбного водного сырья	-стрейч пленка для
		сложного ассортимента;	пищевых продуктов
		-правила маркирования	-пакеты для ваку-
		упакованных блюд, кули-	умного аппарата,
		нарных изделий, закусок из	- контейнеры одно-
		рыбы, нерыбного водного	разовые для пище-
		сырья, правила заполнения	вых продуктов,
		этикеток	-перчатки силико-
Ведение расчетов	-рассчитывать стоимость,	-ассортимент и цены на	новые
с потребителями	-вести учет реализованных	холодные блюда, кулинар-	Посуда для презен-
при отпуске про-	холодных блюд, кулинар-	ные изделия, закуски из	тации:
дукции на вынос;	ных изделий, закусок из	рыбы, нерыбного водного	-тарелки глубокие,
взаимодействие с	рыбы, нерыбного водного	сырья разнообразного ас-	-тарелки глубокие
потребителями	сырья разнообразного ас-	сортимента на день приня-	(шляпа),
при отпуске про-	сортимента;	тия платежей;	- тарелки плоские
дукции с прилав-	-пользоваться контрольно-	-правила торговли;	диаметром 24см,
ка/раздачи	кассовыми машинами при	-виды оплаты по платежам;	32см,
Two American	оформлении платежей;	-виды и характеристика	-блюдо прямо-
			-
	-	1	
			-
	_		2 4
	1		_
	-	_	_
	_		
	-	I	
		_	
	* * '	*	
	рамках своей компетенции	_	
	-принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять-безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	контрольно-кассовых ма- шин; -виды и правила осуществ- ления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме опла- ты; -правила поведения, сте- пень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потре- бителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориен- тированная на потребителя	угольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Кеерег, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты

Спецификация 3.6.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за под-	-подбирать в соответствии	-правила выбора основных	Зона холодного це-
готовкой основ-	с технологическими требо-	продуктов и дополнитель-	xa:
ных продуктов и	ваниями, оценивать каче-	ных ингредиентов с учетом	Весоизмерительное
дополнительных	ство и безопасность мяса,	их сочетаемости, взаимо-	оборудование:
ингредиентов для	мясных продуктов, домаш-	заменяемости;	-весы настольные
приготовления	ней птицы, дичи и допол-	-критерии оценки качества	электронные.
холодных блюд	нительных ингредиентов к	основных продуктов и до-	Холодильное обо-
из мяса, домаш-	ним;	полнительных ингредиен-	рудование:
ней птицы, дичи	-организовывать их хране-	тов;	-шкаф холодиль-

	T		T
сложного ассор-	ние в процессе приготов-	-виды, характеристика ре-	ный,
тимента	ления;	гиональных видов сырья,	-шкаф морозиль-
	-выбирать, подготавливать	продуктов;	ный,
	пряности, приправы, спе-	-нормы взаимозаменяемо-	-шкаф интенсивной
	ции;	сти сырья и продуктов;	заморозки,
	-взвешивать, измерять про-		-охлаждаемый при-
	дукты, входящие в состав		лавок-витрина,
	холодных блюд, кулинар-		-льдогениратор
	ных изделий, закусок в со-		Механическое обо-
	ответствии с рецептурой;		рудование:
	-осуществлять взаимозаме-		-блендер (гомоге-
	няемость продуктов в со-		низатор) (ручной с
	ответствии с нормами за-		дополнительной
	кладки, особенностями за-		насадкой для взби-
	каза;		вания),
Приготовление	-выбирать, применять ком-	-ассортимент, рецептуры,	-процессор кухон-
холодных блюд,	бинировать различные спо-	характеристика, требова-	ный,
кулинарных изде-	собы приготовления хо-	ния к качеству холодных	-овощерезка,
лий, закусок из	лодных блюд, кулинарных	блюд, кулинарных изде-	-привод универ-
мяса, мясных	изделий, закусок из мяса,	лий, закусок из мяса, мяс-	сальный с функци-
продуктов, до-	мясных продуктов, домаш-	ных продуктов, домашней	ей протирания,
машней птицы,	ней птицы, дичи с учетом	птицы, дичи сложного ас-	Тепловое оборудо-
дичи сложного	заказа, их вида и кулинар-	сортимента, в том числе	вание:
ассортимента	ных свойств:	авторских, региональных;	-плиты электриче-
•	- охлаждать, хранить гото-	-методы приготовления	ские или с индук-
	вые мясные продукты с	холодных блюд, кулинар-	ционном нагревом,
	учетом требований к без-	ных изделий, закусок из	-печь пароконвек-
	опасности;	мяса, мясных продуктов,	ционная,
	- нарезать, порционировать	домашней птицы, дичи,	-конвекционная
	и собирать продукты, со-	правила их выбора с уче-	печь,
	храняя форму целой птицы	том заказа, кулинарных	-микроволновая
	и крупного куска мяса;	свойств продуктов;	печь.
	-заливать поросенка в це-	-виды, назначение и прави-	Оборудование для
	лом виде;	ла безопасной эксплуата-	упаковки, оценки
	- глазировать ланспиком	ции оборудования, инвен-	качества и безопас-
	мясные холодные изделия	таря инструментов;	ности пищевых
	в целом виде;	- органолептические спо-	продуктов:
	- глазировать ланспиком	собы определения готовно-	-нитраттестер,
	украшения для сложных	сти;	- машина для ваку-
	мясных холодных блюд;	-ассортимент пряностей,	умной упаковки,
	- отделывать сливочным	приправ, используемых	-термоупаковщик
	маслом из корнетика и	при приготовлении холод-	Оборудование для
	кондитерского мешка хо-	ных блюд, кулинарных из-	мытья посуды:
	лодные мясные блюда;	делий, закусок из мяса,	-машина посудомо-
	- готовить украшения для	мясных продуктов, домаш-	ечная.
	сложных холодных мясных	ней птицы, дичи, их соче-	Вспомогательное
	блюд из различных про-	таемость с основными про-	оборудование:
	дуктов;	дуктами;	-стол производ-
	- нарезать тонкими ломти-	-нормы взаимозаменяемо-	ственный с моечной
	ками мясные продукты	сти основного сырья и до-	ванной,
	вручную и на слайсере;	полнительных	-стеллаж пере-
	- замачивать желатин, го-	ингредиентов с учетом се-	движной,
	товить мясное, куриное	зонности, региональных	-моечная ванна
	желе;	особенностей	двухсекционная.
	- украшать и заливать мяс-		Инвентарь, инстру-
	ные продукты порциями;		менты, кухонная
	- вынимать готовое желе из		посуда:
	форм;		-функциональные
	_		

	- комбинировать различные		емкости из нержа-
	способы украшения слож-		веющей стали для
	* *		
	ных холодных мясных		хранения и транс-
	блюд, кулинарных изделий		портировки,
	и закусок;		-термобоксы
	-соблюдать санитарно-		-набор разделочных
	гигиенические требования		досок (деревянных
	при приготовлении холод-		с маркировкой или
	ных блюд, закусок из мяса,		из пластика с цве-
	мясных продуктов, домаш-		товой маркировкой
	ней птицы, дичи		для каждой группы
Хранение, отпуск	-проверять качество гото-	-техника порционирования;	продуктов),
холодных блюд,	вых холодных блюд, кули-	-варианты оформления хо-	-подставка для раз-
кулинарных изде-	нарных изделий, закусок из	лодных блюд, кулинарных	делочных досок,
лий, закусок из	мяса, мясных продуктов,	изделий, закусок из мяса,	-термометр со щу-
мяса, мясных	домашней птицы, дичи пе-	мясных продуктов, домаш-	пом,
•	ред отпуском, упаковкой	ней птицы, дичи разнооб-	-мерный стакан,
продуктов, до-		•	•
машней птицы,	на вынос;	разного ассортимента для	-венчик,
дичи сложного	-порционировать, сервиро-	подачи;	-миски (нержавею-
ассортимента	вать и оформлять холодные	-виды, назначение посуды	щая сталь),
	блюда, кулинарные изде-	для подачи, контейнеров	-сито, шенуа,
	лия, закуски из мяса, мяс-	для отпуска на вынос хо-	-лопатки (металли-
	ных продуктов, домашней	лодных блюд, кулинарных	ческие, силиконо-
	птицы, дичи для подачи с	изделий, закусок из мяса,	вые),
	учетом рационального ис-	мясных продуктов, домаш-	-половник,
	пользования ресурсов, со-	ней птицы, дичи разнооб-	-соусник
	блюдением требований по	разного ассортимента, в	-пинцет, щипцы
	безопасности готовой про-	том числе региональных;	кулинарные,
	дукции;	-методы сервировки и по-	-набор ножей «по-
	-соблюдать выход при	дачи, температура подачи	варская тройка»,
	порционировании;	холодных блюд, кулинар-	-мусат для заточки
	-выдерживать температуру	ных изделий, закусок из	ножей,
	подачи холодных блюд,	мяса, мясных продуктов,	-корзины для орга-
	кулинарных изделий, заку-	домашней птицы, дичи	нических и неорга-
	сок из мяса, мясных про-	разнообразного ассорти-	нических отходов
	дуктов, домашней птицы,	мента;	-набор кастрюль 5л,
	дичи;	-правила хранения готовых	3л, 2л, 1.5л, 1л; со-
	-охлаждать и замораживать	холодных блюд, кулинар-	тейники 0.8л, 0.6л,
	готовые холодные блюда,	ных изделий, закусок из	0.2л;
	<u> </u>	мяса, мясных продуктов	-набор сковород
	кулинарные изделия, за-		диаметром 24см,
	куски из мяса, мясных про-	домашней птицы, дичи	
	дуктов, домашней птицы,	разнообразного ассорти-	32см;
	дичи с учетом требований	мента;	Расходные матери-
	к безопасности пищевых	-требования к безопасности	алы:
	продуктов;	хранения готовых холод-	-стрейч пленка для
	-хранить холодные блюда,	ных блюд, кулинарных из-	пищевых продуктов
	кулинарные изделия, за-	делий, закусок из мяса,	-пакеты для ваку-
	куски из мяса, мясных про-	мясных продуктов, домаш-	умного аппарата,
	дуктов, домашней птицы,	ней птицы, дичи разнооб-	- контейнеры одно-
	дичи с учетом требований	разного ассортимента;	разовые для пище-
	к безопасности готовой	-правила маркирования	вых продуктов,
	продукции;	упакованных блюд, кули-	-перчатки силико-
	-выбирать контейнеры, эс-	нарных изделий, закусок из	новые
	тетично упаковывать на	мяса, мясных продуктов,	Посуда для презен-
	вынос, для транспортиро-	домашней птицы, дичи,	тации:
	вания	правила заполнения этике-	-тарелки глубокие,
		ток	-тарелки глубокие
Ведение расчетов	-рассчитывать стоимость;	-ассортимент и цены на	(шляпа),
1			, · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

с потребителями -вести учет реализованных холодные блюда, кулинар-- тарелки плоские ные изделия, закуски из при отпуске прохолодных блюд, кулинардиаметром 24см, дукции на вынос; ных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 32см, -блюдо прямовзаимодействие с мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи домашней птицы, дичи потребителями разнообразного ассортиугольное, при отпуске промента на день принятия -соусники. сложного ассортимента; дукции с прилавплатежей; Зона оплаты гото--пользоваться контрольнока/раздачи кассовыми машинами при -правила торговли; вой продукции: -программное обесоформлении платежей; -виды оплаты по платежам; печение R-Keeper, -принимать оплату налич--виды и характеристика -кассовый аппарат, ными деньгами; контрольно-кассовых ма--терминал безна--принимать и оформлять шин; -виды и правила осуществличной оплаты безналичные платежи; -составлять отчет по плаления кассовых операций; -правила и порядок расчета тежам: потребителей при оплате -поддерживать визуальный контакт с потребителем; наличными деньгами, при -владеть профессиональной безналичной форме оплатерминологией; -консультировать потреби--правила поведения, стетелей, оказывать им попень ответственности за мощь в выборе холодных правильность расчетов с потребителями; блюд, кулинарных изде--правила общения с потрелий, закусок из мяса, мясбителями; ных продуктов, домашней птицы, дичи; -базовый словарный запас -разрешать проблемы в на иностранном языке; рамках своей компетенции -техника общения, ориентированная на потребителя

### Спецификация 3.7.

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

категории потребителеи, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и	- проводить анализ профи-	- наиболее популярные в	Персональные ком-
использование	ля и концепции организа-	регионе традиционные и	пьютеры по коли-
информации в	ции питания, ее ценовой и	современные технологии	честву обучающих-
области разработ-	ассортиментной политики;	приготовления холодных	ся с выходом в Ин-
ки, адаптации ре-	- проводить анализ потре-	блюд, кулинарных изде-	тернет и лицензи-
цептур холодных	бительских предпочтений,	лий, закусок с использова-	онным программ-
блюд, кулинар-	рецептур конкурирующих	нием разнообразных про-	ным обеспечением.
ных изделий, за-	и наиболее популярных	дуктов.	
кусок, в том числе	организаций питания в	- новые высокотехноло-	
авторских, брен-	различных сегментах ре-	гичные продукты, исполь-	
довых, регио-	сторанного бизнеса;	зуемые для приготовления	
нальных с учетом	- проводить анализ воз-	блюд и современные спо-	
потребностей	можностей организации	собы их хранения: непре-	
различных кате-	питания в области приме-	рывный холод, шоковое	
горий потребите-	нения сложных, инноваци-	охлаждение и заморозка,	
лей, видов и форм	онных методов приготов-	жидкий азот, дозревание	
обслуживания	ления, использования но-	овощей и фруктов, консер-	
	вейших видов оборудова-	вирование и прочее.	
	ния, новых видов сырья и	- новые методы приготов-	
	продуктов, региональных	ления холодных блюд, ку-	
	видов сырья и продуктов:	линарных изделий, заку-	

	TOWNSHIP OF CONTOURS	oore:	
	технического оснащения,	сок;	
Danafarra	квалификации поваров	-современное технологиче-	V
Разработка, адап-	- подбирать тип и количе-	ское оборудование, позво-	Учебная кухня ре-
тация рецептур	ство продуктов пряностей	ляющее применять новые	сторана
холодных блюд,	и приправ для создания	технологии приготовления	
кулинарных изде-	блюда;	холодных блюд, кулинар-	
лий, закусок, в	- подбирать цветовую гам-	ных изделий, закусок;	
том числе автор-	му продуктов и соблюдать	-особенности праздничных	
ских, брендовых,	баланс жира, соли, сахара,	и ежедневных презентаций	
региональных с	специй, приправ;	холодных блюд, кулинар-	
учетом потребно-	- определять методы и тип	ных изделий, закусок;	
стей различных	кулинарной обработки	-теория совместимости	
категорий потре-	продуктов с учетом требо-	продуктов;	
бителей, видов и	ваний к безопасности пи-	-теория кулинарного деко-	
форм обслужива-	щевого продукта;	pa;	
ния	- комбинировать разные	-способы и приемы деко-	
	методы приготовления хо-	рирования тарелки для по-	
	лодных блюд, кулинарных	дачи блюда;	
	изделий, закусок, в том	-художественные и арти-	
	числе авторских, брендо-	стические приемы, исполь-	
	вых, региональных с уче-	зуемые при создании съе-	
	том требований к безопас-	добных украшений;	
	ности готовой продукции;	-особенности вкуса и аро-	
	– организовывать прора-	мата местных и привозных	
	ботку технологии холод-	пряностей;	
	ных блюд, кулинарных из-	-принципы подбора пряно-	
	делий, закусок и в том чис-	стей и приправ к разным	
	ле авторских, брендовых,	продуктам и блюдам;	
	региональных и корректи-	-варианты сочетаемости	
	ровать рецептуру блюда;	различных пряностей и	
	- определять тип украше-	приправ с основными про-	
	ний и создавать съедобные	дуктами;	
	украшения для декориро-	-потребительские парамет-	
	вания тарелки;	ры блюда и их связь с эсте-	
	- декорировать тарелку для	тическими свойствами	
	ежедневной и праздничной	блюда;	
	(банкетной) презентации	-принципы создания образа	
	холодных блюд, кулинар-	блюда;	
	ных изделий, закусок	-примеры разработки ре-	
	- выбирать посуду для по-	цептур порционных и бан-	
	дачи холодных блюд, ку-	кетных блюд (подбор про-	
	линарных изделий, заку-	дуктов и пряностей, соуса	
	сок;	и гарнира, создание цвето-	
	– анализировать разрабо-	вой гаммы вкуса и конси-	
	танную технологическую	стенции);	
	документацию на холод-	-примеры приготовления и	
	ные блюда, кулинарные	подачи холодных и горя-	
	изделия, закуски;	чих закусок на изящно де-	
	– изменять рецептуры хо-	корированных тарелках;	
	лодных блюд, кулинарных	-примеры подбора вин,	
	изделий, закусок с учетом	крепких алкогольных	
	особенностей заказа, фор-	напитков и пива к новым	
	мы обслуживания	блюдам;	
		-современная ресторанная	
		посуда, назначение;	
		-принципы организации	
		проработки рецептур;	
		-влияние концепции и це-	

Веление пасчетор	-Dacchiatribatr neuv na pag	новой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; -современныетенденции в области ресторанной моды на блюда	Персоцанк име ком
Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски	-рассчитывать цену на разработанное блюдо; -рассчитывать энергетическую ценность блюда; -изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; -рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд	-рекомендации по разра- ботке рецептур блюд и ку- линарных изделий; -системы ценообразования на блюда; -факторы, влияющие на цену блюд; -методы расчета стоимости различных видов кулинар- ной и кондитерской про- дукции в организации пи- тания; -методы расчета энергети- ческой ценности блюд, ку- линарных и кондитерских изделий; -методы расчета выхода блюд, кулинарных и кон- дитерских изделий; -рекомендации по оформ- лению рецептур блюд; -правила проведения рас- четов в программе EXCEL.	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации блюда; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур	-способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	Посуда для презентации: -сервировочный стол; -обеденный стол; -скатерть, салфетки; -посуда и столовые приборы для сервировки стола; -блюда различного диаметра для порционной подачи; -щипцы универсальные.
Совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы,	-тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; -методы совершенствования рецептур; -примеры успешных блюд,	

изменения пропорции ос-	приемлемых с кулинарной	
новного продукта и гарни-	и коммерческой точек зре-	
ра и соуса, замена в рецеп-	ния, ресторанов с разной	
туре сырья, продуктов на	ценовой категорией и ти-	
сезонные, региональные с	пом кухни в регионе	
целью удешевления стои-		
мости и т.д.		

ВД 4. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Спецификация 4.1.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с

инструкциями и регламентами.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное	- оценить наличие ресур-	-требования охраны труда,	Весоизмерительное обо-
обеспечение	сов;	пожарной безопасности и	рудование:
выполнения	- составить заявку и обес-	производственной санита-	-весы настольные элек-
заданий в	печить получение продук-	рии в организации пита-	тронные.
соответствии	тов, полуфабрикатов на	ния;	Холодильное оборудова-
с заказами,	производство по количе-	-виды, назначение, правила	ние:
планом рабо-	ству и качеству в соответ-	безопасной эксплуатации	-шкаф холодильный,
ТЫ	ствии с потребностями и	технологического оборудо-	-шкаф морозильный,
<u> </u>	имеющимися условиями	вания, производственного	-шкаф интенсивной замо-
	хранения;	инвентаря, инструментов,	розки,
ļ	-оценить качество и без-	весоизмерительных прибо-	-охлаждаемый прилавок-
ļ	опасность сырья, продук-	ров, посуды и правила ухо-	витрина,
	тов, материалов.	да за ними;	-льдогениратор
Распределе-	-распределить задания	-организация работ на	Механическое оборудо-
ние заданий и	между подчиненными в	участках (в зонах) по при-	вание:
проведение	соответствии с их квали-	готовлению холодных и	-блендер (гомогенизатор)
инструктажа	фикацией;	горячих сладких блюд, де-	(ручной с дополнитель-
на рабочем	- объяснять правила и де-	сертов, напитков сложного	ной насадкой для взбива-
месте повара	монстрировать приемы	ассортимента;	ния),
	безопасной эксплуатации	-последовательность вы-	-процессор кухонный,
ļ	производственного инвен-	полнения технологических	-овощерезка,
	таря и технологического	операций, современные	-привод универсальный с
<u> </u>	оборудования;	методы приготовления хо-	функцией протирания,
	- разъяснять ответствен-	лодных и горячих сладких	Тепловое оборудование:
	ность за несоблюдение са-	блюд, десертов, напитков;	-плиты электрические
	нитарно-гигиенических	-регламенты, стандарты, в	или с индукционном
	требований, техники без-	том числе система анализа,	нагревом,
	опасности, пожарной без-	оценки и управления опас-	-печь пароконвекционная,
ļ	опасности в процессе рабо-	ными факторами (система	-конвекционная печь,
ļ	ты;	НАССР) и нормативно-	-микроволновая печь.
ļ	- демонстрировать приемы	техническая документация,	Оборудование для упа-
ļ	рационального размещения	используемая при приго-	ковки, оценки качества и
	оборудования на рабочем	товлении холодных и горя-	безопасности пищевых
	месте повара;	чих десертов, напитков	продуктов:
Организация	- контролировать выбор и	сложного ассортимента;	-нитраттестер,
подготовки	рациональное размещение	-возможные последствия	- машина для вакуумной
рабочих мест,	на рабочем месте оборудо-	нарушения санитарии и	упаковки,
оборудова-	1 -	гигиены;	-термоупаковщик

ния, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты

- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря:
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- -правила утилизации отходов;
- -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -способы и правила порци-
- онирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков
- сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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,
- -миски (нержавеющая сталь),
- -сито, шенуа,
- -лопатки (металлические, силиконовые),
- -половник,
- -соусник
- -пинцет, щипцы кулинарные,
- -набор ножей «поварская тройка»,
- -мусат для заточки ножей,
- -корзины для органических и неорганических отходов
- -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- -набор сковород диаметром 24см, 32см;
- Расходные материалы:
- -стрейч пленка для пищевых продуктов
- -пакеты для вакуумного аппарата,
- контейнеры одноразовые для пищевых продук-
- -перчатки силиконовые

	Посуда для презентации:
	-тарелки глубокие,
	-тарелки глубокие (шля-
	па),
	- тарелки плоские диа-
	метром 24см, 32см,
	-блюдо прямоугольное;
	-чайные, кофейные чаш-
	ки, бокалы

# Спецификация 4.2.

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

	гории потреоителеи, ви	дов и форм обслуживания	
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за под-	- контролировать наличие,	– ассортимент, рецептуры,	Зона приготовления
готовкой основ-	хранение и расход запасов,	характеристика, требова-	холодных и горячих
ных продуктов и	продуктов на производ-	ния к качеству холодных и	десертов сложного
дополнительных	стве;	горячих десертов сложного	ассортимента:
ингредиентов для	-подбирать в соответствии	ассортимента, в том числе	Весоизмерительное
приготовления	с технологическими требо-	авторских, региональных;	оборудование:
холодных и горя-	ваниями, оценка качества и	- правила выбора основных	-весы настольные
чих десертов	безопасности основных	продуктов и дополнитель-	электронные.
сложного ассор-	продуктов и дополнитель-	ных ингредиентов с учетом	Холодильное обо-
тимента	ных ингредиентов;	их сочетаемости, взаимо-	рудование:
	-организовывать их хране-	заменяемости;	-шкаф холодиль-
	ние в процессе приготов-	-критерии оценки качества	ный,
	ления холодных и горячих	основных продуктов и до-	-шкаф морозиль-
	десертов сложного ассор-	полнительных ингредиен-	ный,
	тимента с соблюдением	тов для холодных и горя-	-шкаф интенсивной
	требований по безопасно-	чих десертов сложного ас-	заморозки,
	сти продукции, товарного	сортимента в соответствии	-охлаждаемый при-
	соседства;	с заказом;	лавок-витрина,
	- сочетать основные про-	- характеристика регио-	-льдогениратор
	дукты с дополнительными	нальных видов сырья, про-	Механическое обо-
	ингредиентами для созда-	дуктов;	рудование:
	ния гармоничных блюд для	-нормы взаимозаменяемо-	-блендер
	приготовления холодных и	сти сырья и продуктов;	(гомогенизатор)
	горячих десертов сложного		(ручной с дополни-
	ассортимента, в том числе		тельной насадкой
	авторских, региональных;		для взбивания),
	-взвешивать, измерять про-		-процессор кухон-
	дукты, входящие в состав		ный,
	холодных и горячих десер-		-овощерезка,
	тов сложного ассортимента		-привод универ-
	в соответствии с рецепту-		сальный с функци-
	рой;		ей протирания,
	-осуществлять взаимозаме-		Тепловое оборудо-
	няемость продуктов в со-		вание:
	ответствии с нормами за-		-плиты электриче-
	кладки, особенностями за-		ские или с индук-
	каза, сезонностью;		ционном нагревом,
	-использовать региональ-		-печь пароконвек-
	ные продукты для приго-		ционная,
	товления холодных и горя-		-конвекционная
	чих десертов сложного ас-		печь,

Приготовление колольных и горячих десертов сложного ассортимента пригосование колольных и горячих и горячих несертов сложного ассортимента сложного ассортимента пригосования колольных и горячих десертов сложного ассортимента продуктов заказа, вида с новые полужающей и горячих десертов сложного ассортимента продуктов заказа, вида с новые полужающей и горячих десертов сложного ассортимента продуктов заказа, вида с новые полужающей и горячих десертов сложного ассортимента сложных холодных десертов сложного ассортимента сложных холодных десертов сложного ассортимента продуктов да сложных холодных десертов сложного ассортимента для ваку-ментуры подачи холодных холодных десертов сложного ассортимента, ототяческим предментов к ими технологическим предментов сложного ассортимента; от дена дражно должного ассортимента; от дена дражно дражно должно дол		сортимента, в том числе		-микроволновая
— метолди приготовления досомощих и горому досомощих и горому досому подности с собы приготовления холодных и горячих десертов гложного ассортимента с товление холодных и горячих десертов гожного ассортимента с учетом заказа, вида основных прорячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основных профабрикаты промышленного ассортимента с объекто досому добрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления доложного ассортимента с отвътствие основных профабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления десертов, то изготовления десертов, то купнерных десертов, то изготовления десертому, то изготовления десертов, то изготовления десертаму, в полотнительных интредлентов к ини технологическим требованиям к ачеству, сложным холодным десертаму, в памачивать свежие и сущенного к ини с ученным холодным десертаму, в памачивать свежие и сущенным дображение коньзке; чушнить фрукты в вине и коньзке; чушнить фрукты до светло-эолотистого швета; в збивать желированные основы со сливами с добавлением горячих интредлентов; в збивать желированные основы со сливами с добавлением поготеленным добвалением горячих интредлентов; в збивать желированные основы со сливами с добавлением ягично-молочной смеси и без; в збивать желированные основы со сливами с добавлением ягично-молочной смеси и без; в збивать желированные основы со сливами с добавлением ягично-молочной смеси и без; в збивать желированные основать смеси и продно-временном нагревании на водяной бане; в збивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; в збивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; в збивать смеси периодическим замораживанием; в збивать смеси при одновременном нагревания на водяной бане; в збивать смеси при одновнением продуменные фруктовы с периодическим замораживанием с смести за держном доля доста доля доля доля доля доля доля доля доля		-		_
молодных и горячих десертов сложного ассортимента стоянен колодных и горячих десертов сложного ассортимента стояне колодных и горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента разгорящее образорящих десертов сложного ассортимента разгорящих десертов сложного ассортимента досумного десертов сложного ассортимента досумного десертов сложного ассортимента досумного дуктов и доцоплительных ингредиентов к ими технодого досумного дуктов досумного досумног	Приготовление		<ul> <li>методы приготовления</li> </ul>	
товления приготовления хо- дожного ассортимента с учетом заказа, вида основ- ных и горячих десертов спожного ассортимента с учетом заказа, вида основ- ных и горячих десертов спожного ассортимента с оказорам на свыры, его кулинарыных десертов спожного ассортимента с оказорам на свыры, его кулинарыных десертов спожного ассортимента с оказорам десертов спожно го изготовления, использу- емые для приготовления десертов спожно го изготовления спожных холодных десертов спожных холодных десертом друктов и дополнительных ингредиентов к ним техно- дотических требования к соложных породкуктов и дополнительных ингредиентов к ним техно- коньзаке;  - тушить фрукты в жидко- стях;  - вымачивать свежие и сущеные фрукты в качеств и состоя достоя	•		<u> </u>	* *
подных и горячих десертов сложного ассортимента с товление холодных и горячих нестоя в казав, вида основного основного получетом заказа, вида основного основности от сиръв, ето кулинар- по ассортимента с учетом заказа, вида основного предуктов заказа, кулинарных с облеть основного продуктов:  - хранить готовые получемые для приготовления и правила их выбора с учетом заказа, кулинарных с облеть основного продуктов заказа, кулинарных с облеть основного получемые для приготовления для безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - проверять качество и со- ответствие основных продуктов и дополнительных и горячих десертов сложного ассортимента; - проверять качество и со- ответствие основных продуктов и дополнительных и предметов, сложного ассортимента; - промерять качество и со- ответствие основных продукты до кружны и игрешентов к ним техно- логическим требованиям к сложного ассортимента; - вымачивать свежие и су- шеные фрукты в видко- стях; - тупить фрукты в жидко- стях; - тупить фрукты в жидко- стях; - вабивать спивочный сыр с  другими ингрешентов; - смешивать и проваривать  взбитые массы на водяной  бане; - кабивать желированные  соговно со сливками с до- бавлением янчно-молочной  смеси и без; - взбивать смеси при одно- временном нагревании на  водивать бамеси с допол- интельным охлаждением; - взбивать смеси; - взбивать смеси; - взбивать смеси с допол- интельным охлаждением; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать заморажи- вать смеси; - взбивать вмеси с допол- интельным охлаждением; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать вмеси е допол- интельным охлаждением; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать смеси е перно- дическанамать и фомовать  торячую массу из путатина; - размазывать и выпекать  тесто четовней эксплуата  пара интерментов; - смешивать заморажной  продуктов подставная заморажной  продуктовы, переменном  продуктовы, перементов,  - столывном, степам  продуктовы, перементов,  - правила выбора с учете	-			_ ·
тимента приготовление холод- вых и горячих десертов сложно- го ассортимента —  о ас	-	*	1 -	
поисине холод- ных и горячих ного сарыя, его кулинар- ных и горячих ного сарыя, его кулинар- ного сырыя, стояных досойство основного продук- так, - храниты готовые полу- фабрикаты промышленно- го изготовнения, использу- емые для приготовления еложных холодных десер- тов; - проверять качество и со- ответствие основных про- дуктов и дополнительных ингреднентов к ним техно- логическим требования к качеству, - вымачивать свежие и су- шеные фрукты в вине и коньяке; - тушть фрукты в жидко- стах; - караменизовать фрукты до- светло-зологистого цвета; - в збивать сливочный сыр с порячих ингреднентов; - смещивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - в збивать желированные основы со сливками с до- бавлением вично-молочной смеси и без; - в збивать желированные основы со сливками с до- бавлением вично-молочной смеси и без; - в збивать смеси при одно- пременном нагревании на водяной бане; - в збивать смеси с допол- нительным охлаждением; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - раскатывать и формовать, горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто чтолыши; - столыши; - стольши, сметальна, - сменые торяним интрешентов, - сменые и правы- правила вамбора сучетов, - чамы, инвен- табор ваганей оборудования, инвен- табор ваганей окспудата - функтивование стоко- причроки, - серимости продуктов, - полождением - стоя прожим десертам, - стоя правила взаимоза - меняма замовать - стоя правила взаимоза - меняма замонам - сталы для хаждой культенне- табор разделочных досок (- дервянные - смести, демости продуктов, - положни, - стеримости продуктов, - стелымости продуктов, - стелымости продуктов, - стелым переманием состринем - стали для - хранения и транением - стоя правические спосо- бордование и манеты, мыстов, - стелым оброжнением - стоя правима подра	-	-	_	
них и горячих десертов сложно- го ассортимента  - краинть готовые полу- фабрикаты промышленно- го изготовыения, качество и со- отвестение основных про- дуктов и дополнительных интредиентов к ним техно- логическим требованиям к сложным холодным десер- там;  - вымачивать свежие и су- шеные фрукты в вине и коньяже;  - тупить фрукты в жидко- стях;  - карамелизовать фрукты до светло-зологистого цвета; - вабивать слежие и су- постепенным добавлением горячих интредиентов в жидко- стях;  - карамелизовать фрукты до светло-зологистого цвета; - вабивать бида с сахаром с постепенным добавлением горячих интредиентов; - вабивать желированные основы со слывками с до- бавлением янчно-молочной смеси и без; - взбивать желе при одно- временном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с допол- нительным охлаждением; - взбивать в заморажи- вать смеси; - охлаждать и заморажи- вать срасси, замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать срасси, замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать срасси, замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - раскатывать и фруктовые пюре и соки; - раскатывать и фромовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлин»; - сосусник - сосусник - соблето прадчих досуми, читерием и прадменовы, основного прадкением; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - раскатывать и фромовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлин»; - сосусник - соблето правими - термогражна и прави- лабезопасной эксиснуят - термогражния, сместро, термоговой обогрудования, качеству, тетемоговой обогрудования, качеству, темента, темератов, сасортимента; - отрановатия к качеству, темента; - намина для заморажна дектом замогнуят им соботрудования и порудоктов, стемента, обосрудования к качеству, темента, обосрудования, качеству, темента, обосрудования к качеству, темента, обосрудования, качеству, темента, обосрудования, качеству, темента, обосрудования, качеству, темента, обосрудования, качеству, темента, обосрящения, стемента, обосрящения, стемента, обосрящения, стемента, обосрящения, ст	-	-	_	* *
мых свойств основного продуктов фабрикаты промышленного изготовления, использучемые для приготовления сложных холодных десертов;  - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополительных интредментов к инм технологическим требованиям к сложным холодным десертам;  - вымачивать свежие и сушеные фрукты в жидкостях; - карамелизовать фрукты до светло-золотистото цвета; - взбивать кипердментом; - сметинивать и проваривать взбитые масси на водяной бане; - в збивать желированные основы со сливками с добавлением ягино-молочной смеси и без; - в збивать кемей с периодическим замораживанием; - взбивать комей с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто ктолоных, с прочуку массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто ктолины, с прочуку массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто ктолины; - раскатывать и выпекать тесто ктолины; - раскатывать и формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто ктолины; - раскатывать и выроваживать с размазывать и выпекать тесто ктолины; - раскатывать и формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто ктолины; - раскатывать и формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто ктолины; - стамазывать и выпекать тесто ктолины; - размазывать и выпекать тесто ктолины; - остолика с предежением формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто ктолины; - стамазывать и на права на даспасние и прави моление степлания декомести степлани; - столи		1 -		
то ассортимента  - хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготомления, используемые для приготовления спожных холодных десертов;  - проверять качество и сотответстиве основных продуктов и дополнительных ингредиентов к инм технологическим требованиям к сложным холодным десертам;  - вымачивать свежие и сущеные фрукты в вине и коньваке;  - тушить фрукты в жидкостях;  - карамелизовать фрукты до светло-зологистого пвета;  - вабивать сямае са сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов к;  - смесцивать и проваривать вабитые массы на водяной бане;  - взбивать желированные основы со сливками с добавлением ингременном нагревании на водяной бане;  - взбивать смеси с перподическим замораживанием; - взбивать смеси с перподическим замораживанием; - взбивать смеси с перподическим замораживанием; - раскатывать и формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто «толонните);  - раскатывать и формовать госто (ине), размазывать и выпекать тесто «толонните);  - раскатывать и формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто «толонните); - раскатывать и формовать госто «толонните); - раскатывать и формовать госто «толонните); - тесто «толино»;	-			•
фабрикаты промышленно-го изготовления, использу-емые для приготовления да безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - проверять качество и соответствие основных проддуктов и дополнительных ингреднентов к инм технодогическим требованиям к сложным холодым десертам; - вымачивать свежие и сущеные фрукты в жиле, стажы, стажы в жилеместях; - вымачивать свежие и сущеные фрукты в жилеместях; - карамелизовать фрукты до светло-эологистого пвета; - вабивать сливочный сыр с другими ингреднентами; - взбивать кливочный сыр с другими ингреднентами; - взбивать кливочный сыр с постепенным добавлением горячих ингреднентов; - смещивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением ячно-молочной смеси и без; - взбивать сжеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать сжеси с дополнительным охлаждением; - забивать сжеси с дополнительным охлаждением; - забивать сжеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживаныем; - охлаждать и замораживаныем; - охлаждать и замораживаньем; - охлаждать и замораживаньем; - охлаждать и замораживаньем; - раскатывать и формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто «толонно;	_		1	
то изготовления, используе емые для приготовления сложных холодных десертов;  - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к инм технологическим ребованиям к сложным холодным десертам;  - вымачивать свежие и сушеные фрукты в жидкостях;  - тушить фрукты до светло-зологистого цвета;  - взбивать сивочный сыр с другими ингредиентами;  - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;  - смещивать и проваривать взбитые массы на водяной бане;  - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без;  - взбивать смеси гри одновременном нагревании на водяной бане;  - взбивать смеси с дополнительным охлаждением;  - взбивать смеси с пернодическим замораживанием;  - охлаждать и замораживаныем;  - охлаждать и замораживанием;  - разказывать и формовать горячую массу из нутатина;  - разказывать и формовать горячую массу из нутатина;  - размазывать и выпекать тесто «толин»;  - термобоксы  - подставка для разделочных досок (деревяных с маркорокой иллу каждой группы продуктов),  - подставка для разделочных досок (деревянных с маркорокой иллу каждой группы продуктов),  - подставка для разделочных досок (деревянных с маркорокой иллу каждой группы продуктов),  - подставка для разделочных досок (деревянных с маркорокой иллу каждой группы продуктов),  - подставка для разделочных досок (деревянных с маркорокой иллу каждой группы продуктов),  - подставка для разделочных досок (деревянных с маркорокой иллу каждой группы продуктов),  - подставка для разделочных досок (деревянных с маркорокой иллу каждой группы продуктов),  - подставка для разделочных досок (дереманео-  - термобоксы  - термобоксы  - термобоксы  - термобоксы  - подставка для разделочных досок (дереманео-  - термобоксы  - подставка для разделочных досок (дереманео-  - толожных дражных дражных дражных дражных дражных дражных дражных др	то ассортимента	-	I	
емые для приготовления сложных холодных десертов;			_	* *
сложных холодных десертов;		-	_	•
- проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных интредментов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;  - вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке;  - тущить фрукты в жидкостях;  - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета;  - взбивать сливочный сыр с другими интредментами;  - взбивать сливочный сыр с другими интредментами;  - взбивать и проваривать взбитые массы на водяной бане;  - взбивать желированные основы со сливками с добавлением ягическим замораживанием;  - взбивать смеси с дополнительным охлаждением;  - взбивать смеси с дополнительным охлаждением;  - взбивать смеси с периодическим замораживанием;  - охлаждать и замораживанием;  - охлаждать и замораживанием;  - размазывать и формовать горячую массу из вугатина;  - разказывать и выпекать тесто отновных размеров, стито, шенуа, длояных и сеские, силиконовые, отрячую массу из вугатина;  - разказывать и выпекать тесто отполник;  - разказывать и выпекать тесто отполных, соусник		-		· ·
- проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных и горячих десертов сложном требованиям к сложном требованиям к сложном требованиям к сложном требованиям к сложном технологическим требованиям к сложном требованиям к аменертов сложном третовности продуктов.  - вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке; - тупить фрукты в вине и коньяке; - тупить фрукты до светло-зологистого цвета; - вабивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - вабивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - вабивать желированные основы со сливками с добавлением янчно-молочной смеси и без; - вабивать желированные основы со сливками с добавлением янчно-молочной смеси и без; - вабивать смеси с дополнительным охлаждением; - вабивать смеси с дополнительным охлаждением; - вабивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто отполить;		_		
ответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;  - вымачивать свежие и сущеные фрукты в вине и коньяже;  - тушить фрукты в жидкостях;  - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета;  - вабивать сливочный сыр е другими ингредиентами;  - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентами;  - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане;  - взбивать желированные основы со сливками с добавлением инио-молочной смеси и без;  - вабивать смеси гри одновременном нагревании на водяной бане;  - взбивать смеси с периодическим замораживанием;  - охлаждать и замораживанием;  - охлаждать и замораживанием;  - раскатывать и формовать горячую массу из нутатина;  - размазывать и выпекать тесто «тюлит»;  - тесто «тюлит»;  - температура подачи холод-ных и горячих десертов сложного ассотимената, сотовност асотомнената, сотовности и продуктов.  - температура подачих жегертов сложного асортимената, соргановния готовно-сти;  - портановний смесчи сперо-дическим замораживанием;  - охлаждать и формовать горячую массу из нутатина;  - размазывать и выпекать тесто «тюлит»;  - температура подачи холод-ных и горячую посмого асортимента, сорганов дих спестов. Сти, етсто, щенуа, половник, соусник		· ·		
дуктов и дополнительных ингредиентов к ним техно- логическим требованиям к сложного ассортимента; - вымачивать свежие и су- шеные фрукты в вине и коньяке; - тушить фрукты в жидко- стях; - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; - взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - взбивать гливочный сыр с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением инчино-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одно- временном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с перио- дическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - охлаждать и замораживать горячух массу из нугатина; - размазывать и вышекать тесто «тюлип»; - тесто «тюлип»;			_ ·	~ *
ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;		-	1 21	
потическим требованиям к сложным холодным десертам;				
Сложным холодным десертам; - вымачивать свежие и сущеные фрукты в вине и коньяже; - тупшть фрукты в жидкостях; - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; - взбивать сливочный сыр с другими интредиентами; - взбивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси; - взбивать замораживанием; - охлаждать и замораживать горячую массу из нутатина; - размазывать и формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто «тнолип»;			_	,
там; - вымачивать свежие и сущеные фрукты в вине и коньяке; - тушить фрукты в жидкостях; - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; - взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентами; - взбивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением пические и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать гесто «тюлип»; - тесто «тюлип»;		*		_
- вымачивать свежие и су- шеные фрукты в вине и коньяке; - тушить фрукты в жидко- стях; - карамелизовать фрукты до  светло-золотистого цвета; - взбивать сливочный сыр с  другими ингредиентами; - взбивать міца с сахаром с  постепенным добавлением  горячих ингредиентов; - смещивать и проваривать  взбитые массы на водяной  бане; - взбивать желированные  основы со сливками с до- бавлением яччно-молочной  смеси и без; - взбивать смеси при одно- временном нагревании на  водяной бане; - взбивать смеси с допол- нительным охлаждением; - охлаждать и замораживанием; - охлаждать и замораживать  фруктовые шоре и соки; - раскатывать и формовать  горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать  тесто «тюлип»;		сложным холодным десер-	1	движной,
меняемости продуктов.  Менвентарь, инструменты, кухонная посуда: - тушить фрукты в жидко- стях; - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; - взбивать сисок с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать горячую массу из нутатина; - размазывать и формовать горячую массу из нутатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		1		
коньяке; - тушить фрукты в жидкостях; - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; - взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением из пластика с цветовой маркировкой или из пластика с дреговой каркировкой или на воляной бане; - взбивать смеси при одновременном нагревании на воляной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать горячую массу из нугатина; - разказывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлил»;  менты, кухонная посуда: -функциональные емсмсти и денскам из праги дранения и протировки, термобскы портировки, термобоксы - набор разделочных досок для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом подставка для разделочных делочных досок, термометр со щупом мерный стакан, ненчик, ниски (нержавеющая сталь), - кондитерские формы различных размеров, - сито, шенуа, - лопатки (металлические, силиконовые), - половник, - соусник				двухсекционная.
- тушить фрукты в жидко- стях; - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; - взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбивать желированные основы со сливками с до- бавлением янчно-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одно- временном нагревании на воляной бане; - взбивать смеси с допол- нительным охлаждением; - взбивать смеси с перио- дическим заморажи- вать смеси; - взбивать заморажи- вать смеси; - взбивать заморажи- вать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		шеные фрукты в вине и	меняемости продуктов.	Инвентарь, инстру-
стях; -карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; - взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с до- бавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одно- временном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с допол- нительным охлаждением; - взбивать смеси с перио- дическим замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - размазывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тнолип»; - соусник		коньяке;		менты,
-карамелизовать фрукты до светло-зологистого цвета; - взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать офруктовые пюре и соки; - размазывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		- тушить фрукты в жидко-		кухонная посуда:
светло-золотистого цвета;		стях;		-функциональные
- взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - размарать поре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		-карамелизовать фрукты до		емкости из нержа-
другими ингредиентами; - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодичеким замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - охлаждать и замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		светло-золотистого цвета;		веющей стали для
- взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - разказывать и выпекать тесто «тюлип»;		- взбивать сливочный сыр с		хранения и транс-
- взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и заморажиные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		другими ингредиентами;		портировки,
постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на воляной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;				-термобоксы
горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - разказывать и выпекать тесто «тюлип»;  досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, прод				-набор разделочных
- смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - разказывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		горячих ингредиентов;		досок (деревянных
взбитые массы на водяной бане;  - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без;  - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане;  - взбивать смеси с дополнительным охлаждением;  - взбивать смеси с периодическим замораживанием;  - охлаждать и замораживать смеси;  - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки;  - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;  из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),  - подставка для разделочных делочных делочных досок,  - термометр со щупом,  - мерный стакан,  - венчик,  - миски (нержавеющая сталь),  - кондитерские формы различных размеров,  - сито, шенуа,  - лопатки (металлические, силиконовые),  - половник,  - половник,  - соусник		- смешивать и проваривать		с маркировкой или
бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;				
- взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;				
основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - взбивать замороженные формы различных размеров, - взбивать замороженные формы порячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		7		
бавлением яично-молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;				* *
смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;  делочных досок, - термометр со щу- пом, - мерный стакан, - менчик, - миски (нержавею шая сталь), - кондитерские - миски (нержавею шая сталь), - миски (нержавею				* * /·
- взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать смеси; - взбивать замороженные формы различных размеров, - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; - тесто «тюлип»; - тесто «тюлип»; - тесто чтолин на пом, - мерный стакан, - миски (нержавею- щая сталь), - кондитерские формы различных размеров, - сито, шенуа, - лопатки (металлические, силиконовые), - половник, - половник, - соусник				_
временном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с допол- нительным охлаждением; - взбивать смеси с перио- дическим замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать замороженные формы различных размеров, - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;		,		-
водяной бане; - взбивать смеси с допол- нительным охлаждением; - взбивать смеси с перио- дическим замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; - мерный стакан, - миски (нержавею- щая сталь), - кондитерские формы различных размеров, - сито, шенуа, - лопатки (металлические, силиконо- вые), - половник, - соусник		_		
- взбивать смеси с допол- нительным охлаждением; - взбивать смеси с перио- дическим замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; - половник, - соусник		-		
нительным охлаждением; - взбивать смеси с перио- дическим замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;  - половник, - соусник				_
- взбивать смеси с перио- дическим замораживанием; - охлаждать и заморажи- вать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;     пия сталь), - кондитерские формы различных размеров, - сито, шенуа, - лопатки (металлические, силиконовые), - половник, - половник, - соусник				-
дическим замораживанием; - охлаждать и замораживанием; вать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; - кондитерские формы различных размеров, -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -половник, -соусник		-		` -
- охлаждать и замораживать смеси; размеров, -сито, шенуа, -сито, шенуа, -лопатки (металлираскатывать и формовать горячую массу из нугатина; размазывать и выпекать тесто «тюлип»; - соусник		_		/ ·
вать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»;  размеров, -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -половник, -соусник		-		_
- взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; -лопатки (металли-раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; -соусник		_		
фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; - тесто чтолип»; - горячую массу из нугатина; - горячую массу из нугатина; - головник, - гоусник				^ ^
- раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; вые), - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; - соусник				-
горячую массу из нугатина; вые), -половник, -соусник				· ·
- размазывать и выпекать гесто «тюлип»; -половник, -соусник		1 1		-
тесто «тюлип»; -соусник				/ ·
		_		
- использовать в приготов-   -пинцет, щипцы		-		
		- использовать в приготов-		-пинцет, щипцы

Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента	лении холодных десертов тесто «фило»; -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности го-	- техника порционирования; -варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	кулинарные, -набор ножей «поварская тройка», -мусат для заточки ножей, -корзины для органических и неорганических отходов -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; -набор сковород диаметром 24см, 32см; Расходные материалы: -стрейч пленка для пищевых продуктов -пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые Посуда для презентации: -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Кеерег, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
	ты для них с учетом требо-		личной оплаты
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями	-рассчитывать стоимость; -вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -составлять отчет по пла-	-ассортимент и цены на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила поведения, сте-	

при отпуске про-	тежам;	пень ответственности за	
дукции с прилав-	-поддерживать визуальный	правильность расчетов с	
ка/раздачи	контакт с потребителем;	потребителями;	
	-владеть профессиональной	-правила общения с потре-	
	терминологией;	бителями;	
	-консультировать потреби-	-базовый словарный запас	
	телей, оказывать им по-	на иностранном языке;	
	мощь в выборе холодных и	-техника общения, ориен-	
	горячих десертов сложного	тированная на потребителя	
	ассортимента, в том числе		
	авторских, региональных с		
	учетом заказа;		
	-разрешать проблемы в		
	рамках своей компетенции		

# Спецификация 4.3.

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

Действия	Умения	и, виоов и форм оослуживани Знания	Ресурсы
Контроль за	- контролировать наличие,	– ассортимент, рецептуры,	Зона приготовления хо-
подготовкой	хранение и расход запасов,	характеристика, требова-	лодных и горячих де-
основных	продуктов на производ-	ния к качеству холодных и	сертов сложного ассор-
продуктов и	стве;	горячих напитков сложно-	тимента:
дополни-	-подбирать в соответствии	го ассортимента, в том	Весоизмерительное
тельных ин-	с технологическими требо-	числе авторских, регио-	оборудование:
гредиентов	ваниями, оценка качества и	нальных;	-весы настольные элек-
для приго-	безопасности основных	- правила выбора основных	тронные.
товления хо-	продуктов и дополнитель-	продуктов и дополнитель-	Холодильное оборудо-
лодных и го-	ных ингредиентов;	ных ингредиентов с учетом	вание:
рячих напит-	-организовывать их хране-	их сочетаемости, взаимо-	-шкаф холодильный,
ков сложного	ние в процессе приготов-	заменяемости;	-шкаф морозильный,
ассортимента	ления холодных и горячих	-критерии оценки качества	-шкаф интенсивной за-
	напитков сложного ассор-	основных продуктов и до-	морозки,
	тимента с соблюдением	полнительных ингредиен-	-охлаждаемый прила-
	требований по безопасно-	тов для холодных и горя-	вок-витрина,
	сти продукции, товарного	чих напитков сложного	-льдогениратор
	соседства;	ассортимента в соответ-	Механическое
	- сочетать основные про-	ствии с заказом;	оборудование:
	дукты с дополнительными	- характеристика регио-	-блендер (гомогениза-
	ингредиентами для созда-	нальных видов сырья, про-	тор) (ручной с дополни-
	ния гармоничных блюд для	дуктов;	тельной насадкой для
	приготовления холодных и	-нормы взаимозаменяемо-	взбивания),
	горячих напитков сложно-	сти сырья и продуктов;	-процессор кухонный,
	го ассортимента, в том		-овощерезка,
	числе авторских, регио-		-привод универсальный
	нальных;		с функцией протирания,
	-взвешивать, измерять про-		Тепловое оборудование:
	дукты, входящие в состав		-плиты электрические
	холодных и горячих напит-		или с индукционном
	ков сложного ассортимента		нагревом,
	в соответствии с рецепту-		-печь пароконвекцион-
	рой;		ная,
	-осуществлять взаимозаме-		-конвекционная печь,
	няемость продуктов в со-		-микроволновая печь.
	ответствии с нормами за-		Оборудование для упа-

	кладки, особенностями за-		ковки, оценки качества
	каза, сезонностью;		и безопасности пище-
	-использовать региональ-		вых продуктов:
	ные продукты для приго-		-нитраттестер,
	товления холодных и горя-		- машина для вакуумной
	чих напитков сложного		упаковки,
	ассортимента, в том числе		-термоупаковщик
	авторских, региональных		Оборудование для мы-
Приготовле-	-выбирать, применять ком-	– методы приготовления	тья посуды:
ние холод-	бинировать различные спо-	холодных и горячих напит-	-машина посудомоеч-
ных и горя-	собы приготовления хо-	ков сложного ассортимен-	ная.
чих напитков	лодных и горячих напитков	та, в том числе авторских,	Вспомогательное обо-
сложного	сложного ассортимента с	региональных,	рудование:
ассортимента	учетом заказа;	-правила их выбора с уче-	-стол производственный
иссортименти	-выбирать, применять ком-	том заказа;	с моечной ванной,
	бинировать различные спо-	-виды, назначение и прави-	-стеллаж передвижной,
	собы приготовления горя-	ла безопасной эксплуата-	-моечная ванна двух-
	чих напитков с учетом типа	ции оборудования, инвен-	секционная.
	питания, вида основного	таря инструментов;	Инвентарь, инструмен-
	сырья, его кулинарных	-ассортимент, рецептуры,	ты, кухонная посуда:
	свойств;	требования к качеству,	-функциональные емко-
	- заваривать чай;	температура подачи холод-	сти из нержавеющей
	- варить кофе в наплитной	ных и горячих напитков	стали для хранения и
	посуде и с помощью кофе-	сложного ассортимента;	транспортировки,
	машины;	-нормы, правила взаимоза-	-термобоксы
	- готовить кофе на песке;	меняемости продуктов;	-набор разделочных до-
	- обжаривать зерна кофе;	мениемости продуктов,	сок (деревянных с мар-
	- варить какао, горячий		кировкой или из пла-
	шоколад;		стика с цветовой марки-
	- готовить горячие алко-		ровкой для каждой
	гольные напитки;		группы продуктов),
	- подготавливать пряности		-подставка для разде-
	для напитков;		лочных досок,
	- проверять качество и со-		-термометр со щупом,
	ответствие основных про-		-мерный стакан,
	дуктов и дополнительных		-венчик,
	ингредиентов к ним техно-		-миски (нержавеющая
	логическим требованиям;		сталь),
	-выбирать оборудование,		-сито, шенуа,
	производственный инвен-		-лопатки (металличе-
	тарь, посуду, инструменты		ские, силиконовые),
	в соответствии со способом		-половник,
	приготовления		-соусник
Хранение,	-проверять качество гото-	- техника порционирова-	-пинцет, щипцы кули-
отпуск хо-	вых холодных и горячих	ния, варианты оформления	нарные,
лодных и го-	напитков сложного ассор-	холодных и горячих напит-	нарные, -набор ножей «повар-
рячих напит-	тимента перед отпуском,	ков сложного ассортимента	ская тройка»,
ков сложного	упаковкой на вынос, для	для подачи;	-мусат для заточки но-
ассортимента	подачи с учетом рацио-	-виды, назначение посуды	жей,
ассортимента	нального использования	для подачи, термосов, кон-	-корзины для органиче-
	ресурсов, соблюдения тре-	тейнеров для отпуска на	ских и неорганических
	бований по безопасности	вынос холодных и горячих	отходов
	готовой продукции;	напитков сложного ассор-	-набор кастрюль 5л, 3л,
	-соблюдать выход;	тимента, в том числе ав-	2л, 1.5л, 1л; сотейники
	- выдерживать температуру	торских, региональных;	0.8л, 0.6л, 0.2л;
	подачи холодных и горя-	- температура подачи хо-	-набор сковород диа-
	чих напитков сложного	лодных и горячих напитков	метром 24см, 32см;
	ассортимента;	сложного ассортимента;	Расходные материалы:
L	иссортимента,	сложного ассортимента,	- actioning matephanis.

	-выбирать контейнеры, эс-	-правила маркирования	-стрейч пленка для пи-
	тетично упаковывать на	упакованных холодных и	щевых продуктов
	вынос, для транспортиро-	горячих напитков сложно-	-пакеты для вакуумного
	вания	го ассортимента, правила	аппарата,
		заполнения этикеток	- контейнеры одноразо-
Ведение рас-	-рассчитывать стоимость;	-ассортимент и цены на	вые для пищевых про-
четов с по-	-вести учет реализованных	холодных и горячих напит-	дуктов,
требителями	холодных и горячих напит-	ков сложного ассортимента	-перчатки силиконовые
при отпуске	ков сложного ассортимен-	на день принятия плате-	Посуда для презента-
продукции на	та;	жей;	ции:
вынос; взаи-	-составлять отчет по пла-	-правила общения с потре-	-тарелки глубокие,
модействие с	тежам;	бителями;	-тарелки глубокие
потребителя-	-поддерживать визуальный	-базовый словарный запас	(шляпа),
ми при от-	контакт с потребителем;	на иностранном языке;	- тарелки плоские диа-
пуске про-	-владеть профессиональной	-техника общения, ориен-	метром 24см, 32см,
дукции с	терминологией;	тированная на потребителя	-блюдо прямоугольное,
прилав-	-консультировать потреби-		-соусники.
ка/раздачи	телей, оказывать им по-		Зона оплаты готовой
	мощь в выборе холодных и		продукции:
	горячих напитков сложно-		-программное обеспече-
	го ассортимента, в том		ние R-Keeper,
	числе авторских, регио-		-кассовый аппарат,
	нальных с учетом заказа;		-терминал безналичной
	-разрешать проблемы в		оплаты
	рамках своей компетенции		

# Спецификация 4.4.

ПК 4.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	-подбирать в соответствии	-правила выбора основных	Весоизмерительное
основных	с технологическими требо-	продуктов и дополнитель-	оборудование:
продуктов и	ваниями, оценка качества и	ных ингредиентов с учетом	-весы настольные элек-
дополни-	безопасности основных	их сочетаемости, взаимо-	тронные.
тельных ин-	продуктов и дополнитель-	заменяемости;	Холодильное оборудо-
гредиентов	ных ингредиентов;	-критерии оценки качества	вание:
	-организовывать их хране-	основных продуктов и до-	-шкаф холодильный,
	ние в процессе приготов-	полнительных ингредиен-	-шкаф морозильный,
	ления холодных напитков с	тов для холодных напитков	-шкаф интенсивной за-
	соблюдением требований	сложного ассортимента, в	морозки,
	по безопасности продук-	том числе авторских, брен-	-охлаждаемый прила-
	ции, товарного соседства;	довых, региональных;	вок-витрина,
	-выбирать, подготавливать	-виды, характеристика ре-	-льдогениратор
	ароматические вещества;	гиональных видов сырья,	Механическое оборудо-
	-взвешивать, измерять про-	продуктов;	вание:
	дукты, входящие в состав	-нормы взаимозаменяемо-	-блендер (гомогениза-
	холодных напитков в соот-	сти сырья и продуктов	тор) (ручной с дополни-
	ветствии с рецептурой;		тельной насадкой для
	-осуществлять взаимозаме-		взбивания),
	няемость продуктов в со-		-процессор кухонный,
	ответствии с нормами за-		-овощерезка,
	кладки, особенностями за-		-привод универсальный
	каза, сезонностью;		с функцией протирания,
	-использовать региональ-		Тепловое оборудование:
	ные продукты для приго-		-плиты электрические

	товления холодных напит-		или с индукционном
	ков сложного ассортимен-		нагревом,
	та, в том числе авторских,		-печь пароконвекцион-
	брендовых, региональных		ная,
Приготовле-	-выбирать, применять ком-	-методы приготовления	-конвекционная печь,
ние холод-	бинировать различные спо-	холодных напитков, прави-	-микроволновая печь.
ных напитков	собы приготовления хо-	ла их выбора с учетом типа	Оборудование для упа-
	лодных напитков с учетом	питания, кулинарных	ковки, оценки качества
	типа питания, вида основ-	свойств основного продук-	и безопасности пище-
	ного сырья, его кулинар-	та;	вых продуктов:
	ных свойств;	-виды, назначение и прави-	-нитраттестер,
	- отжимать сок из фруктов,	ла безопасной эксплуата-	- машина для вакуумной
	овощей, ягод;	ции оборудования, инвен-	упаковки,
	- смешивать различные со-	таря инструментов;	-термоупаковщик
	ки с другими ингредиен-	-ассортимент, рецептуры,	Оборудование для мы-
	там;	требования к качеству,	тья посуды:
	- проваривать, настаивать	температура подачи холод-	-машина посудомоеч-
	плоды, свежие и сушеные,	ных напитков;	ная.
	процеживать, смешивать	-органолептические спосо-	Вспомогательное обо-
	настой с другими ингреди-	бы определения готовно-	рудование: -стол производственный
	ентами;	сти;	с моечной ванной,
	- готовить морс, компоты, холодные фруктовые	-нормы, правила взаимоза-	-стеллаж передвижной,
	напитки;	меняемости продуктов	-моечная ванна двух-
	- готовить квас из ржаного		секционная.
	хлеба и готовых полуфаб-		Инвентарь, инструмен-
	рикатов промышленного		ты, кухонная посуда:
	производства;		-функциональные емко-
	- готовить лимонады;		сти из нержавеющей
	- готовить холодные алко-		стали для хранения и
	гольные напитки;		транспортировки,
	- готовить горячие напитки		-термобоксы
	(чай, кофе) для подачи в		-набор разделочных до-
	холодном виде;		сок (деревянных с мар-
	- подбирать и подготавли-		кировкой или из пла-
	вать пряности для напит-		стика с цветовой марки-
	ков;		ровкой для каждой
	-выбирать оборудование,		группы продуктов),
	производственный инвен-		-подставка для разде-
	тарь, посуду, инструменты		лочных досок,
	в соответствии со способом		-термометр со щупом,
	приготовления, безопасно		-мерный стакан,
	его использовать;		-венчик,
	-соблюдать санитарные		-миски (нержавеющая
	правила и нормы в процес-		сталь),
	се приготовления		-сито, шенуа,
Хранение,	-проверять качество гото-	-техника порционирования,	-лопатки (металличе-
отпуск хо-	вых холодных напитков	варианты оформления хо-	ские, силиконовые),
лодных	перед отпуском, упаковкой	лодных напитков сложного	-половник,
напитков	на вынос;	ассортимента для подачи;	-соусник
	-порционировать, сервиро-	-виды, назначение посуды	-пинцет, щипцы кули-
	вать и оформлять холодные	для подачи, термосов, кон-	нарные,
	напитки для подачи с уче-	тейнеров для отпуска на	-набор ножей «повар- ская тройка»,
	том рационального исполь-	вынос холодных напитков	-мусат для заточки но-
	зования ресурсов, соблю-	сложного ассортимента, в	жей,
	дения требований по без-	том числе авторских, брен-	-корзины для органиче-
	опасности готовой продук-	довых и региональных;	ских и неорганических
	ции;	-методы сервировки и по-	оких и пеорганических

	-соблюдать выход при	дачи, температура подачи	отходов
	порционировании;	холодных напитков слож-	-набор кастрюль 5л, 3л,
	-выдерживать температуру	ного ассортимента;	2л, 1.5л, 1л; сотейники
	подачи холодных напит-	-требования к безопасности	0.8л, 0.6л, 0.2л;
	ков;	хранения готовых холод-	-набор сковород диа-
	-хранить свежеприготов-	ных напитков сложного	метром 24см, 32см;
	ленные холодные напитки	ассортимента, в том числе	Расходные материалы:
	с учетом требований по	авторских, брендовых, ре-	-стрейч пленка для пи-
	безопасности готовой про-	гиональных;	щевых продуктов
	дукции;	-правила маркирования	-пакеты для вакуумного
	-выбирать контейнеры, эс-	упакованных холодных	аппарата,
	тетично упаковывать на	напитков сложного ассор-	- контейнеры одноразо-
	вынос, для транспортиро-	тимента, правила заполне-	вые для пищевых про-
	вания	ния этикеток	дуктов,
Ведение рас-	-рассчитывать стоимость,	-ассортимент и цены на	-перчатки силиконовые
четов с по-	вести учет реализованных	холодные напитки сложно-	Посуда для презента-
требителями	холодных напитков слож-	го ассортимента на день	ции:
при отпуске	ного ассортимента;	принятия платежей;	-тарелки глубокие,
продукции на	-поддерживать визуальный	-правила торговли;	-тарелки глубокие
вынос; взаи-	контакт с потребителем;	-правила поведения, сте-	(шляпа),
модействие с	-владеть профессиональной	пень ответственности за	- тарелки плоские диа-
потребителя-	терминологией;	правильность расчетов с	метром 24см, 32см,
ми при от-	-консультировать потреби-	потребителями;	-блюдо прямоугольное,
пуске про-	телей, оказывать им по-	-правила общения с потре-	-соусники.
дукции с	мощь в выборе холодных	бителями;	Зона оплаты готовой
прилав-	напитков;	базовый словарный запас	продукции:
ка/раздачи	-разрешать проблемы в	на иностранном языке;	-программное обеспече-
_	рамках своей компетенции	-техника общения, ориен-	ние R-Keeper,
		тированная на потребителя	-кассовый аппарат,
		•	-терминал безналичной
			оплаты

ВД 5. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Спецификация 5.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное	- оценить наличие ресур-	-регламенты, стандарты, в том	Отделение для при-
обеспечение	сов;	числе система анализа, оценки	готовления различ-
выполнения	- составить заявку и обес-	и управления опасными фак-	ных видов хлебобу-
заданий в со-	печить получение продук-	торами (система НАССР) и	лочных, мучных
ответствии с	тов для производства хле-	нормативно-техническая до-	кондитерских изде-
заказами, пла-	бобулочных, мучных кон-	кументация, используемая при	лий Тепловое обору-
ном работы	дитерских изделий слож-	обработке, подготовке сырья,	дование:
	ного ассортимента по ко-	приготовлении, подготовке к	-плита электриче-
	личеству и качеству, в со-	реализации хлебобулочных,	ская.
	ответствии с заказом;	мучных кондитерских изде-	Механическое обо-
	-оценить качество и без-	лий сложного ассортимента;	рудование:
	опасность сырья, продук-	-методы контроля качества	-миксер,
	тов, материалов	продуктов перед их использо-	-куттер,
Распределение	-распределить задания	ванием в приготовлении хле-	-мясорубка,

заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера

между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы:
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера;

бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- -важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства;
- -методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- -основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- -важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- тимента;
  -способы и формы инструктирования персонала в области
  обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных,
  мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и
  последующей проверки понимания персоналом своей ответственности

Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями

- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники без-
- -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гиги-
- -универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, -производственный стол с ящиками, -производственный стол с охлаждаемой столешницей, -полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, -лампа для карамели, -аппарат для темперирования шоколада, -сифон, -газовая горелка (для карамелизации), -помпа для карамели, -аэрограф, -формы для конфет, -формы для шоколадных фигур, -набор молдов для мастики, карамели, шоколада, -табурет низкий для дежи (котлов), -моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -кастрюли, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -мерные емкости, -термометр инфракрасный, -венчик, -лопатка, -сито. -шенуа, -скребок пластиковый, -скребок металлический Холодильное оборудование: -шкаф холодильный,

-шкаф шоковой за-

-льдогенератор.

морозки,

опасности, пожарной безопасности, охраны труда Оценка соот- ветствия подготовки рабочего места требования формать выполнение требования формать выполнение требований станиструкции, стандартов чистоты посуды и производ-  опасности, пожарной безопасного инвентаря и кухонной посуды; опроизводственного инвентаря и кухонной посуды и	
Оценка соот- ветствия под- тарных требований рачего места требованиям регламента, инструкции, стандартов осуществлять контроль за соблюдением сани- тарных требований рабо- чего места требованиям регламента, инструкции, стандартов осуществлять контроль и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов;	
за соблюдением сани- готовки рабочего места требований ра- ботниками бригады; - контролировать выпол- нение требований стан- инструкции, стандартов чистоты при мой- ке и хранении кухонной и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего использования; -правила утилизации отходов;	
тарных требований ра- чего места ботниками бригады; требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты при мой- стандартов чистоты при мой-	
чего места требованиям регламента, инструкции, стандартов стандартов тарпых требований грегований стандартов тарпых требований регламента, инструкции, стандартов тарпых требований регламента, инструкции, стандартов тарпых требований рагования применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов;	
требованиям регламента, инструкции, стандартов стандартов стандартов стандартов стандартов сотпиками оригиды; - контролировать выполнение требований стандартов стандартов стандартов стандартов стандартов сотпиками оригиды; - контролировать выполнения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов;	
регламента, инструкции, стандартов и хранении кухонной неиме требований стандартов чистоты при мой-ке и хранении кухонной неиме требований стандартов чистоты при мой-дующего использования; -правила утилизации отходов;	
регламента, инструкции, дартов чистоты при мой- стандартов ке и хранении кухонной предназначенных для после- дующего использования; -правила утилизации отходов;	
инструкции, дартов чистоты при мой-ке и хранении кухонной гравила утилизации отходов;	
стандартов ке и хранении кухонной правила утилизации отходов;	
привым утынации откодов,	
чистоты посуды и производ виды, назначение упаковоч-	
ственного инвентаря; ных материалов, способы	
- контролировать про- хранения сырья и продуктов;	
цесс упаковки, хранения, -виды, назначение правила	
подготовки к транспор- эксплуатации оборудования	
тированию п/ф для вакуумной упаковки сы-	
рья и готовых хлебобулочных,	
мучных кондитерских изде-	
лий сложного ассортимента;	
-виды, назначение оборудова-	
ния, инвентаря посуды, ис-	
пользуемых для порциониро-	
вания (комплектования) гото-	
вых хлебобулочных, мучных	
кондитерских изделий слож-	
ного ассортимента;	
-способы и правила порцио-	
нирования (комплектования),	
упаковки на вынос готовых	
хлебобулочных, мучных кон-	
дитерских изделий сложного	
ассортимента	

# Спецификация 5.2.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулоч-				
ных, мучных кондитерских изделий				
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Контроль подго-	-контролировать подбор	-ассортимент отделочных	Отделение для при-	
товки основных	основных продуктов и до-	полуфабрикатов;	готовления различ-	
продуктов и до-	полнительных ингредиен-	-требования к качеству ос-	ных видов полуфаб-	
полнительных	тов в соответствии с техно-	новных продуктов и до-	рикатов	
ингредиентов	логическими требования-	полнительных ингредиен-	Тепловое оборудова-	
	ми, оценка качества и без-	тов к ним, используемых	ние:	
	опасности;	для приготовления слож-	-плита электриче-	
	-контролировать хранение	ных отделочных полуфаб-	ская.	
	сырья в процессе приго-	рикатов;	Механическое обо-	
	товления отделочных по-	-требования к безопасности	рудование:	
	луфабрикатов с соблюде-	хранения заготовок, ис-	-миксер,	
	нием требований по без-	пользуемых для дальней-	-куттер,	
	опасности продукции, то-	шего приготовления слож-	-мясорубка,	
	варного соседства;	ных отделочных полуфаб-	-универсальный при-	
	-выбирать, подготавливать	рикатов;	вод со сменными ме-	
	ароматические, красящие	-правила выбора основных	ханизмами.	
	вещества с учетом сани-	продуктов и дополнитель-	Вспомогательное	
	тарных требований к ис-	ных ингредиентов к ним в	оборудование:	

	полизованию пиновиту по	COOTDATOTRIU O TAVILOTORI	стаппам
	пользованию пищевых добавок;	соответствии с технологическими требованиями к	-стеллаж стационарный,
	-взвешивать, измерять про-	приготовлению сложных	-стеллаж передвиж-
	дукты, входящие в состав	отделочных полуфабрика-	ной,
	отделочных полуфабрика-	тов;	-производственный
	тов в соответствии с рецеп-	- основные критерии оцен-	стол с ящиками,
	турой;	ки качества заготовок и	-производственный
	осуществлять взаимозаме-	готовых сложных отделоч-	стол с охлаждаемой
	няемость продуктов в со-	ных полуфабрикатов;	столешницей,
	ответствии с нормами за-	-методы приготовления	-полка или шкаф для
	кладки, особенностями за-	сложных отделочных по-	специй, эссенций,
	каза, сезонностью;	луфабрикатов;	красителей,
	-использовать региональ-	-варианты комбинирования	-лампа для карамели,
	ные продукты для приго-	различных способов приго-	-аппарат для темпе-
	товления отделочных по-	товления отделочных по-	рирования шоколада,
	луфабрикатов;	луфабрикатов;	-сифон,
	-хранить, подготавливать	- температурный и сани-	-газовая горелка (для
	отделочные полуфабрика-	тарный режим и правила	карамелизации),
	ты промышленного произ-	приготовления разных ти-	-помпа для карамели,
	водства: желе, гели, глазу-	пов сложных отделочных	-аэрограф,
	ри, посыпки, фруктовые	полуфабрикатов;	-формы для конфет,
	смеси, термостабильные	-варианты сочетания ос-	-формы для шоко-
	начинки и пр.	новных продуктов и до-	ладных фигур,
Приготовление	-выбирать, применять ком-	полнительных ингредиен-	-набор молдов для
отделочных по-	бинировать различные ме-	тов для создания гармо-	мастики, карамели,
луфабрикатов	тоды приготовления, под-	ничных отделочных полу-	шоколада,
	готовки отделочных полу-	фабрикатов.	-табурет низкий для
	фабрикатов:		дежи (котлов),
	темперирование желтков		-моечная ванна.
	яиц, варка сахарного сиро-		Инвентарь, инстру-
	па с желирующими ингре-		менты, кухонная по-
	диентами, заваривание		суда:
	взбитого белка, закрепление белка, смягчение мас-		-кастрюли, -функциональные
	сы кремом, взбивание,		емкости из нержаве-
	смешивание, вымешива-		ющей стали,
	ние, замешивание, отсажи-		-мерные емкости,
	вание из кондитерского		-термометр инфра-
	мешка, подкрашивание,		красный,
	раскатывание, нарезка,		-венчик,
	лепка, выливание в формы,		-лопатка, сито,
	охлаждение, вынимание из		-шенуа,
	формы, подсушивание;		-скребок пластико-
	- определять степень го-		вый,
	товности отделочных по-		-скребок металличе-
	луфабрикатов;		ский
	-доводить до вкуса, требу-		
	емой консистенции;		
	-выбирать оборудование,		
	производственный инвен-		
	тарь, посуду, инструменты		
	в соответствии со способом		
77	приготовления		
Хранение отде-	-проверять качество отде-	-условия, сроки хранения	Отделение для охла-
лочных полуфаб-	лочных полуфабрикатов	отделочных полуфабрика-	ждения и отделки
рикатов	перед использованием или	тов, в том числе промыш-	изделий
	упаковкой для непродол-	ленного производства; -требования к безопасности	Холодильное обору-
	жительного хранения;	-треоования к осзопасности	дование:

-хранить свежеприготов- ленные отделочные полу- фабрикаты, полуфабрикаты промышленного производ- ства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -организовывать хранение отделочных полуфабрика-	хранения отделочных полуфабрикатов; -правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	-шкаф холодильный, -шкаф шоковой за- морозки, -льдогенератор.
отделочных полуфабрика- тов		

### Спецификация 5.3.

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

	личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Подготовка	-подбирать в соответствии	-ассортимент, характери-	Отделение для хранения	
основных	с технологическими требо-	стика, правила выбора ос-	суточного запаса сырья и	
продуктов и	ваниями, оценка качества и	новных продуктов и до-	подготовки к использова-	
дополни-	безопасности основных	полнительных ингредиен-	нию	
тельных	продуктов и дополнитель-	тов с учетом их сочетаемо-	Весоизмерительное обору-	
ингредиен-	ных ингредиентов;	сти, взаимозаменяемости;	дование:	
TOB	-организовывать их хране-	-критерии оценки качества	-весы настольные элек-	
	ние в процессе приготов-	основных продуктов и до-	тронные,	
	ления хлебобулочных из-	полнительных ингредиен-	-весы напольные.	
	делий и праздничного хле-	тов для хлебобулочных	Холодильное оборудова-	
	ба сложного ассортимента	изделий и праздничного	ние:	
	с соблюдением требований	хлеба сложного ассорти-	-шкаф холодильный,	
	по безопасности продук-	мента;	-шкаф морозильный	
	ции, товарного соседства;	-виды, характеристика ре-	Оборудование для упаков-	
	-выбирать, подготавливать	гиональных видов сырья,	ки, оценки качества и без-	
	ароматические, красящие	продуктов;	опасности пищевых про-	
	вещества;	-нормы взаимозаменяемо-	дуктов:	
	-взвешивать, измерять про-	сти сырья и продуктов;	-овоскоп,	
	дукты, входящие в состав		-нитраттестер,	
	хлебобулочных изделий и		-машина для вакуумной	
	праздничного хлеба слож-		упаковки,	
	ного ассортимента в соот-		Вспомогательное оборудо-	
	ветствии с рецептурой;		вание:	
	-осуществлять взаимозаме-		-стеллаж стационарный,	
	няемость продуктов в со-		-стеллаж передвижной,	
	ответствии с нормами за-		-поддоны,	
	кладки, особенностями за-		-полки,	
	каза;		-производственный стол,	
	-использовать региональ-		-моечная ванна двух или	
	ные продукты для приго-		четырехсекционная.	
	товления хлебобулочных		Инвентарь, инструменты,	
	изделий и праздничного		кухонная посуда:	
	хлеба сложного ассорти-		-мерный инвентарь,	
	мента		-функциональные емкости	
Приготов-	-выбирать, применять ком-	-методы приготовления	из нержавеющей стали,	
ление хле-	бинировать различные спо-	хлебобулочных изделий и	-набор разделочных досок	
бобулочных	собы приготовления хле-	праздничного хлеба слож-	(деревянных или из пла-	
изделий и	бобулочных изделий и	ного ассортимента,	стика с маркировкой «КЦ»,	
празднич-	праздничного хлеба слож-	-правила их выбора с уче-	-нож,	
ного хлеба	ного ассортимента с уче-	том типа питания, кули-	-венчик,	

сложного ассортимента Хранение, отпуск,

том типа питания, вида основного сырья, его свойств;

-замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; -прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; -замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба;

- -замешивать сдобное тесто для куличей;
- -замешивать специальное пресное тесто для украше-
- -разделывать и формовать сдобные изделия различных форм;
- -формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; -оформлять изделия дрожжевым и специальным
- -производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:

пресным тестом;

- -выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности;
- -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом

приготовления

-проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании;

(комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

-техника порционирования

-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том

-сито,

нарных свойств основного

-виды, назначение и прави-

ла безопасной эксплуата-

ции оборудования, инвен-

-ассортимент, рецептуры,

хлебобулочных изделий и

праздничного хлеба слож-

-органолептические спосо-

бы определения готовности

нормы, правила взаимоза-

требования к качеству,

таря инструментов;

ного ассортимента;

выпеченных изделий;

меняемости продуктов

продукта;

- -совки для сыпучих продуктов,
- -корзина для мусора. Тестомесильное отделение Весоизмерительное оборудование:
- -весы настольные электронные.

Тепловое оборудование: -плита электрическая.

- Механическое оборудова-
- -мукопросеиватель,
- -тестомес.
- -взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой,
- -миксер.

Вспомогательное оборудование:

- -стеллаж
- -полки.
- -производственный стол,
- -табурет низкий для дежи (котлов).

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- -дежи,
- -кастрюли,
- -функциональные емкости из нержавеющей стали,
- -венчик,
- -лопатка,
- -сито,
- -скребок пластиковый, -скребок металлический. Отделение для расстойки Тепловое оборудование: -шкаф для расстойки теста. Вспомогательное оборудо-
- вание:
- -табурет низкий для дежи (котлов).

Отделение для разделки теста

Весоизмерительное оборудование:

- -весы настольные электронные.
- Холодильное оборудование:
- -шкаф холодильный. Механическое оборудова-
- -тестоделитель или тестоделитель -округлитель,

упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

-выдерживать условия храчисле региональных; -тестораскаточная машина, нения хлебобулочных из--методы подачи хлебобу--тестозакаточная машина. делий и праздничного хлелочных изделий и празд-Вспомогательное оборудоба сложного ассортимента ничного хлеба сложного с учетом требований по ассортимента; -стеллаж стационарный, безопасности готовой про--требования к безопасности -стеллаж передвижной, хранения готовых хлебобу--полки, дукции; -выбирать контейнеры, эслочных изделий и празд--производственный стол с тетично упаковывать на ничного хлеба сложного деревянной поверхностью, вынос для транспортиросо шкафчиками для инассортимента; вания хлебобулочных из--правила маркирования струментов и выдвижными делий и праздничного хлеупакованных, правила заларями для муки, ба сложного ассортимента полнения этикеток -табурет низкий для дежи Ведение -рассчитывать стоимость; -ассортимент и цены на (котлов). расчетов с Инвентарь, инструменты, -вести учет реализованных хлебобулочные изделия и потребитехлебобулочных изделий и праздничный хлеб сложнокухонная посуда: -деревянные скалки и лями при праздничного хлеба сложго ассортимента на день штампы для раскатки теста отпуске ного ассортимента; принятия платежей; продукции -пользоваться контрольно--правила торговли; и нанесения рисунков, кассовыми машинами при -виды оплаты по платежам; на вынос; -резцы, взаимодейоформлении платежей: -виды и характеристика -сито. ствие с по--принимать оплату наличконтрольно-кассовых ма--скребок пластиковый, - скребок металлический, требителяными деньгами; ми при от--принимать и оформлять; -виды и правила осуществ--нож. -кондитерские листы, пуске пробезналичные платежи; ления кассовых операций; дукции с -составлять отчет по пла--правила и порядок расчета -силиконовые коврики, прилавпотребителей при оплате -противни перфорированналичными деньгами, при ка/раздачи -поддерживать визуальный ные. -формы различные (металконтакт с потребителем; безналичной форме опла--владеть профессиональной лические, силиконовые или бумажные) для штучных терминологией; -правила поведения, сте--консультировать потребипень ответственности за кексов. -кисти силиконовые. телей, оказывать им поправильность расчетов с Отделение для выпекания мощь в выборе хлебобупотребителями; лочных изделий и празд--правила общения с потре-Тепловое оборудование: -жарочный шкаф или печь ничного хлеба сложного бителями; кондитерская, или пароассортимента; -базовый словарный запас -разрешать проблемы в конвектомат, на иностранном языке; рамках своей компетенции -техника общения, ориен--фритюрница. Инвентарь, инструменты, тированная на потребителя кухонная посуда: -прихватки, -перчатки термостойкие, -гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, -дуршлаг. Расходные материалы: -бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: -плита электрическая. Механическое оборудование: -миксер, -куттер,

	-мясорубка,
	-универсальный привод со
	сменными механизмами.
	Вспомогательное оборудо-
	вание:
	-стеллаж стационарный,
	-стеллаж передвижной,
	-производственный стол с
	*
	ящиками,
	-производственный стол с
	охлаждаемой столешницей
	-полка или шкаф для спе-
	ций, эссенций, красителей,
	-табурет низкий для дежи
	(котлов),
	-моечная ванна.
	Инвентарь, инструменты,
	кухонная посуда:
	-кастрюли,
	_ · ·
	-функциональные емкости
	из нержавеющей стали,
	-мерные емкости,
	-термометр инфракрасный,
	-венчик,
	-лопатка,
	-сито,
	-скребок пластиковый,
	скребок металлический.
	Отделение для охлаждения
	и отделки изделий
	Весоизмерительное обору-
	дование:
	-весы настольные элек-
	тронные.
	Холодильное оборудова-
	ние:
	-шкаф холодильный,
	-шкаф шоковой заморозки,
	-льдогенератор.
	Вспомогательное оборудо-
	вание:
	-стеллаж
	стационарный,
	-стеллаж передвижной,
	-производственный стол с
	ящиками для инструмен-
	TOB,
	-производственный стол с
	мраморной столешницей,
	-полка или шкаф для спе-
	ций, эссенций, красителей,
	-табурет низкий для дежи
	(котлов),
	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
	-моечная ванна.
	Инвентарь, инструменты,
	кухонная посуда:
	-кастрюли, -функциональные емкости

из нержавеющей стали, -мерные емкости, -темперирующая емкость, -термометр инфракрасный, -венчик, лопатка, -сито, скребок пластиковый, -скребок металлический, -контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная, -стерилизатор, -шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: -стеллаж стационарный, -полки, -моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспе-Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные, -весы напольные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: -машина для вакуумной упаковки, -упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, полки, -производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -лотки, -контейнеры с крышками, нож, -инструменты для упаков--корзина для мусора. Расходные материалы:

-упаковочные материалы
(бумажные пакеты, плё-
ночный материал, термо-
усадочную обёрточную
плёнку, полимерные паке-
ты, прозрачные коробки,
контейнеры из пластика с
крышками, специальные
картонные коробки и др.),
-бумага пергаментная.
Сырье:
по рецептуре на хлебобу-
лочные изделия:
-мука пшеничная,
-мука ржаная,
-молоко,
- дрожжи,
-яйца, меланж или яичный
порошок,
-сахар, сахарная пудра,
-масло сливочное, марга-
рин,
-масло растительное и др.

Спецификация 5.4.

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

Действия	Умения	г, виоов и форм оослуживани Знания	Ресурсы
Контроль за	- контролировать подбор	-ассортимент, характери-	Отделение для хранения
подготовкой	основных продуктов и до-	стика, правила выбора ос-	суточного запаса сырья
основных	полнительных ингредиен-	новных продуктов и до-	и подготовки к исполь-
продуктов и	тов с технологическими	полнительных ингредиен-	зованию
дополни-	требованиями, оценка ка-	тов с учетом их сочетаемо-	Весоизмерительное
тельных ин-	чества и безопасности;	сти, взаимозаменяемости	оборудование:
гредиентов	-организовывать их хране-	-критерии оценки качества	-весы настольные элек-
	ние в процессе приготов-	основных продуктов и до-	тронные,
	ления мучных кондитер-	полнительных ингредиен-	-весы напольные.
	ских изделий сложного ас-	тов для мучных кондитер-	Холодильное оборудо-
	сортимента с соблюдением	ских изделий сложного ас-	вание:
	требований по безопасно-	сортимента;	-шкаф холодильный,
	сти продукции, товарного	-виды, характеристика ре-	-шкаф морозильный
	соседства;	гиональных видов сырья,	Оборудование для упа-
	-выбирать, подготавливать	продуктов;	ковки, оценки качества
	ароматические, красящие	-нормы взаимозаменяемо-	и безопасности пище-
	вещества;	сти сырья и продуктов;	вых продуктов:
	-взвешивать, измерять про-		-овоскоп,
	дукты, входящие в состав		-нитраттестер,
	мучных кондитерских из-		-машина для вакуумной
	делий сложного ассорти-		упаковки,
	мента в соответствии с ре-		Вспомогательное обо-
	цептурой;		рудование:
	-осуществлять взаимозаме-		-стеллаж стационарный,
	няемость продуктов в со-		-стеллаж передвижной,
	ответствии с нормами за-		-поддоны,
	кладки, особенностями за-		-полки,

	каза;		-производственный
	-использовать		стол,
	региональные продукты		-моечная ванна двух или
	для приготовления мучных		четырехсекционная.
	кондитерских изделий		Инвентарь, инструмен-
	сложного ассортимента		ты, кухонная посуда:
Приготовле-	-выбирать, применять ком-	-методы приготовления	-мерный инвентарь,
ние мучных	бинировать различные спо-	мучных кондитерских из-	-функциональные емко-
кондитерских	собы приготовления муч-	делий сложного ассорти-	сти из нержавеющей
изделий	ных кондитерских изделий	мента, правила их выбора с	стали,
сложного	сложного ассортимента с	учетом типа питания, ку-	-набор разделочных до-
ассортимента	учетом заказа, вида основ-	линарных свойств основ-	сок (деревянных или из
1	ного сырья, его свойств;	ного продукта;	пластика с маркировкой
	- подготавливать продукты;	-виды, назначение и прави-	«КЦ»,
	- готовить различные виды	ла безопасной эксплуата-	-нож,
	теста: пресное сдобное,	ции оборудования, инвен-	-венчик,
	песочное, бисквитное,	таря инструментов;	-сито,
	пресное слоеное, заварное,	-ассортимент, рецептуры,	-совки для сыпучих
	воздушное, пряничное	требования к качеству,	продуктов,
	вручную и с использовани-	мучных кондитерских из-	-корзина для мусора.
	ем технологического обо-	делий сложного ассорти-	Тестомесильное отделе-
	рудования;	мента;	ние
	-взбивать яичные белки до	-органолептические спосо-	Весоизмерительное
	образования устойчивой	бы определения готовности	оборудование:
	пены с постепенным до-	выпеченных изделий;	-весы настольные элек-
	бавлением сахарного пес-	-нормы, правила взаимоза-	тронные.
	ка;	меняемости продуктов	Тепловое оборудование:
	-добавлять в воздушный	1 - 3	-плита электрическая.
	полуфабрикат измельчен-		Механическое оборудо-
	ные орехи с мукой и без;		вание:
	-растирать измельченные		-мукопросеиватель,
	ядра миндаля с сахаром и		-тестомес,
	яичными белками;		-взбивальная машина
	-подогревать миндальную		или универсальный
	массу на водяной бане;		привод с взбивалкой,
	-смешивать миндальную		-миксер.
	массу с мукой;		Вспомогательное обо-
	-наполнять формы и отса-		рудование:
	живать воздушное, воз-		-стеллаж
	душно-ореховое и мин-		-полки,
	дальное тесто из кондитер-		-производственный
	ского мешка;		стол,
	-перемешивать смесь из		-табурет низкий для де-
	сахара, молока и яиц до		жи (котлов).
	полного растворения саха-		Инвентарь, инструмен-
	ра и замешивать сахарное		ты, кухонная посуда:
	тесто;		-дежи,
	-намазывать сахарное тесто		-кастрюли,
	на листы тонкими лепеш-		-функциональные емко-
	ками и сворачивать в горя-		сти из нержавеющей
	чем виде после выпечки;		стали,
	-смешивать ингредиенты и		-венчик,
	замешивать тесто «бри-		-лопатка,
	ошь» для приготовления		-сито, скребок пласти-
	изделий в формах;		ковый,
	-распускать мед на водяной		-скребок металличе-
	бане с добавлением соды;		ский.
	-соединять взбитые яйца с		Отделение для расстой-

сахаром и маслом с постепенным добавлением муки Тепловое оборудование: -шкаф для расстойки и замешивать медовое тесто различной консистентеста. Вспомогательное обоции; -раскатывать/разминать рудование: пластом медовое тесто для -табурет низкий для дежи (котлов). придания Отделение для разделки формы; -замешивать, процеживать теста и выливать в формы для Весоизмерительное выпекания вафельное тесто оборудование: на основе белка, сливочно--весы настольные элекго масла; тронные. Холодильное оборудо--замешивать бисквитное тесто с добавлением оревание: хов, миндальной массы, -шкаф холодильный. Механическое оборудосливочного масла; -замешивать тесто «тюлип»; -тестоделитель или те--выпекать сложные мучные стоделителькондитерские изделия с округлитель, -тестораскаточная масоблюдением температурного режима и влажности; шина. -определять степень готов--тестозакаточная машиности выпеченных сложных мучных кондитерских Вспомогательное оборудование: изделий; -стеллаж стационарный, -охлаждать выпеченные сложные мучные конди--стеллаж передвижной, терские изделия; -полки, -дополнительно отделы--производственный стол вать сложные мучные конс деревянной поверхнодитерские изделия стью, со шкафчиками -выбирать, безопасно исдля инструментов и выпользовать оборудование, движными ларями для производственный инвенмуки, тарь, посуду, инструменты -табурет низкий для дев соответствии со способом жи (котлов). Инвентарь, инструменприготовления Хранение, -проверять качество муч--техника порционирования ты, кухонная посуда: -деревянные скалки и отпуск, упаных кондитерских изделий (комплектования), складиковка на высложного ассортимента штампы для раскатки рования для непродолжитеста и нанесения ринос мучных перед отпуском, упаковкой тельного хранения мучных кондитерских сунков, на вынос; кондитерских изделий изделий раз--резцы, -порционировать (комсложного ассортимента; нообразного плектовать) с учетом раци--виды, назначение посуды -сито. ассортимента онального использования для подачи, контейнеров -скребок пластиковый, ресурсов, соблюдения тре-- скребок металличедля отпуска на вынос мучбований по безопасности ский, ных кондитерских изделий готовой продукции; сложного ассортимента, в -жон--кондитерские листы, -соблюдать выход при том числе авторских, реги--силиконовые коврики, порционировании; ональных: -противни перфориро--выдерживать условия хра--методы сервировки и понения мучных кондитердачи мучных кондитерских ских изделий сложного асизделий сложного ассор--формы различные (металлические, силиконосортимента с учетом третимента; бований по безопасности -требования к безопасности вые или бумажные) для

	T v	T	
Взаимодей- ствие с по- требителями	готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной	хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, -правила заполнения этикеток -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас	штучных кексов, -кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: -жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, -фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -прихватки,
при отпуске продукции с прилав-ка/раздачи	терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	-перчатки термостойкие, -гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, -дуршлаг. Расходные материалы: -бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: -плита электрическая. Механическое оборудование: -миксер, -куттер, -мясорубка, -универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, -производственный стол с ящиками, -производственный стол с охлаждаемой столешницей, -полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, -табурет низкий для дежи (котлов), -моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -кастрюли, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -мерные емкости, -термометр инфракрасный, -венчик, -лопатка,

	-сито,
	-скребок пластиковый,
	скребок металлический.
	Отделение для охла-
	ждения и отделки изде-
	лий
	Весоизмерительное
	оборудование:
	-весы настольные
	электронные.
	Холодильное оборудо-
	вание:
	-шкаф холодильный,
	-шкаф шоковой замо-
	розки,
	-льдогенератор.
	Вспомогательное обо-
	рудование:
	-стеллаж стационарный,
	-стеллаж передвижной,
	-производственный стол
	с ящиками для инстру-
	ментов,
	-производственный стол
	с мраморной столешни-
	цей,
	-полка или шкаф для
	специй, эссенций, кра-
	сителей,
	-табурет низкий для де-
	жи (котлов),
	-моечная ванна.
	Инвентарь, инструмен-
	ты, кухонная посуда:
	-кастрюли,
	-функциональные емко-
	сти из нержавеющей
	стали,
	-мерные емкости,
	-темперирующая ем-
	кость,
	-термометр инфракрас-
	ный,
	-венчик, лопатка,
	-сито, скребок пласти-
	ковый,
	-скребок металличе-
	ский,
	-контейнер с крышкой.
	Отделение для мытья
	инвентаря и инструмен-
	тов
	Оборудование для мы-
	2.7
	тья посуды:
	-машина посудомоеч-
	ная,
	-стерилизатор, -шкаф сушильный.
l l	TYTYAO CO OX TYTYY TYT YYY YYY

T T	D
	Вспомогательное обо-
	рудование:
	-стеллаж стационарный,
	-полки,
	-моечные ванны.
	Инвентарь, инструмен-
	ты, кухонная посуда:
	-корзина для мусора.
	Отделение для упаковки
	готовых изделий и экс-
	педиция
	Весоизмерительное
	оборудование:
	-весы настольные элек-
	тронные,
	-весы напольные.
	Холодильное оборудо-
	вание:
	-шкаф холодильный,
	-камера холодильная.
	Оборудование для упа-
	ковки, оценки качества
	и безопасности готовых
	изделий:
	-машина для вакуумной
	упаковки,
	-упаковочные машины.
	Вспомогательное обо-
	рудование:
	-стеллаж стационарный,
	-стеллаж передвижной,
	полки,
	-производственный
	стол.
	Инвентарь, инструмен-
	ты, кухонная посуда:
	-лотки,
	-контейнеры с крышка-
	ми, нож,
	-инструменты для упа-
	ковки,
	-корзина для мусора.
	Расходные материалы:
	-упаковочные материа-
	лы (бумажные пакеты,
	плёночный материал,
	термоусадочную обёр-
	точную плёнку, поли-
	мерные пакеты, про-
	зрачные коробки, кон-
	тейнеры из пластика с
	крышками, специальные
	картонные коробки и
	др.),
	-бумага пергаментная.
	Сырье:
	по рецептуре на хлебо-
	булочные изделия:
	булочные изделии.

	-мука пшеничная,
	-мука ржаная,
	-молоко,
	- дрожжи,
	-яйца, меланж или яич-
	ный порошок,
	-сахар, сахарная пудра,
	-масло сливочное, мар-
	гарин, масло раститель-
	ное и др.

Спецификация 5.5.

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

T state to the part	требителей, видос	з и форм обслуживания	
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль подго-	- контролировать подбор	-ассортимент, характери-	Отделение для упа-
товки основных	основных продуктов и до-	стика, правила выбора ос-	ковки готовых изде-
продуктов и до-	полнительных ингредиен-	новных продуктов и до-	лий и экспедиция
полнительных	тов в соответствии с техно-	полнительных ингредиен-	Весоизмерительное
ингредиентов	логическими требования-	тов с учетом их сочетаемо-	оборудование:
	ми, оценка качества и без-	сти, взаимозаменяемости;	-весы настольные
	опасности;	-критерии оценки качества	электронные,
	-организовывать их хране-	основных продуктов и до-	-весы напольные.
	ние в процессе приготов-	полнительных ингредиен-	Холодильное обору-
	ления пирожных и тортов	тов для пирожных и тортов	дование:
	сложного ассортимента с	сложного ассортимента;	-шкаф холодильный,
	соблюдением требований	-виды, характеристика ре-	-шкаф морозильный
	по безопасности продук-	гиональных видов сырья,	Оборудование для
	ции, товарного соседства;	продуктов;	упаковки, оценки
	-выбирать, подготавливать	-нормы взаимозаменяемо-	качества и безопас-
	ароматические, красящие	сти сырья и продуктов;	ности пищевых про-
	вещества;		дуктов:
	-взвешивать, измерять про-		-овоскоп,
	дукты, входящие в состав		-нитраттестер,
	пирожных и тортов слож-		-машина для вакуум-
	ного ассортимента в соот-		ной упаковки,
	ветствии с рецептурой;		Вспомогательное
	-осуществлять взаимозаме-		оборудование:
	няемость продуктов в со-		-стеллаж стационар-
	ответствии с нормами за-		ный,
	кладки, особенностями за-		-стеллаж передвиж-
	каза;		ной,
	-использовать региональ-		-полки,
	ные продукты для приго-		-производственный
	товления пирожных и тор-		стол.
	тов сложного ассортимента		Инвентарь, инстру-
Приготовление	-выбирать, применять ком-	-методы приготовления	менты, кухонная по-
пирожных и	бинировать различные спо-	пирожных и тортов слож-	суда:
тортов сложного	собы приготовления пи-	ного ассортимента, прави-	-лотки,
ассортимента	рожных и тортов сложного	ла их выбора с учетом типа	-контейнеры с крыш-
	ассортимента с учетом ти-	питания;	ками,
	па питания:	-виды, назначение и прави-	-нож,
	- подготавливать продукты;	ла безопасной эксплуата-	-инструменты для
	- готовить различные виды	ции оборудования, инвен-	упаковки,
	теста: пресное сдобное,	таря инструментов;	-корзина для мусора.

песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм; -соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента; -подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество пи-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента;

-органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Расходные материалы:

-упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.),

-бумага пергаментная.

Сырьепо рецептуре на хлебобулочные изделия:

- -мука пшеничная,
- -мука ржаная,
- -молоко,
- -дрожжи,
- -яйца, меланж или яичный порошок, -сахар, сахарная пуд-
- ра, -масло сливочное,

-масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.

Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента -проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продуктии.

-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента.

тимента; -требования к безопасности хранения готовых пирож-

	-выбирать контейнеры, эс-	ных и тортов пирожных и
	тетично упаковывать на	тортов сложного ассорти-
	вынос для транспортиро-	мента;
	вания пирожных и тортов	-правила маркирования
		упакованных пирожных и
		тортов сложного ассорти-
		мента, правила заполнения
		этикеток
Взаимодействие	-рассчитывать стоимость,	-ассортимент и цены на
с потребителями	-вести учет реализованных	пирожные и торты разно-
при отпуске	пирожных и тортов разно-	образного ассортимента на
продукции с	образного ассортимента;	день принятия платежей;
прилав-	-пользоваться контрольно-	-правила торговли;
ка/раздачи	кассовыми машинами при	-виды оплаты по платежам;
	оформлении платежей;	-виды и характеристика
	-принимать оплату налич-	контрольно-кассовых ма-
	ными деньгами;	шин;
	-принимать и оформлять	-виды и правила осуществ-
	безналичные платежи;	ления кассовых операций;
	-составлять отчет по пла-	-правила и порядок расчета
	тежам;	потребителей при оплате
	-поддерживать визуальный	наличными деньгами, при
	контакт с потребителем;	безналичной форме опла-
	-владеть профессиональной	ты;
	терминологией;	-правила поведения, сте-
	-консультировать потреби-	пень ответственности за
	телей, оказывать им по-	правильность расчетов с
	мощь в выборе пирожных	потребителями;
	и тортов сложного ассор-	-правила общения с потре-
	тимента;	бителями;
	-разрешать проблемы в	-базовый словарный запас
	рамках своей компетенци	на иностранном языке;
		-техника общения, ориен-
		тированная на потребителя

Спецификация 5.6.

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

категории потреоителеи			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и	- проводить анализ профи-	- наиболее популярные в	Персональные ком-
использование	ля и концепции организа-	регионе традиционные и	пьютеры по коли-
информации в	ции питания, ее ценовой и	современные технологии	честву обучающих-
области разработ-	ассортиментной политики;	приготовления хлебобу-	ся с выходом в Ин-
ки, адаптации ре-	- проводить анализ потре-	лочных, мучных кондитер-	тернет и лицензи-
цептур хлебобу-	бительских предпочтений,	ских изделий с использо-	онным программ-
лочных, мучных	рецептур конкурирующих	ванием разнообразных	ным обеспечением.
кондитерских из-	и наиболее популярных	продуктов.	
делий, в том чис-	организаций питания в	- новые высокотехноло-	
ле авторских,	различных сегментах ре-	гичные продукты, исполь-	
брендовых, реги-	сторанного бизнеса;	зуемые для приготовления	
ональных с уче-	- проводить анализ воз-	хлебобулочных, мучных	
том потребностей	можностей организации	кондитерских изделий и	
различных кате-	питания в области приме-	современные способы их	
горий потребите-	нения сложных, инноваци-	хранения: непрерывный	
лей, видов и форм	онных методов приготов-	холод, шоковое охлажде-	

			T
обслуживания	ления, использования но- вейших видов оборудова-	ние и заморозка, жидкий	
	1	азот и прочее;	
	ния, новых видов сырья и	- новые методы приготов-	
	продуктов, региональных	ления хлебобулочных,	
	видов сырья и продуктов:	мучных кондитерских из-	
	технического оснащения,	делий;	
	квалификации поваров	-современное технологиче-	
		ское оборудование, позво-	
		ляющее применять новые	
		технологии приготовления	
		хлебобулочных, мучных	
		кондитерских изделий;	
		-особенности праздничных	
		и ежедневных презентаций	
		хлебобулочных, мучных	
		кондитерских изделий;	
		-теория совместимости	
		продуктов;	
		-теория кулинарного деко-	
		pa;	
		-варианты сочетаемости	
		различных пряностей и	
		приправ для хлебобулоч-	
		ных, мучных кондитерских	
		изделий;	
		-принципы организации	
		проработки рецептур;	
		-влияние концепции и це-	
		новой политики предприя-	
		тия питания на разработку	
		рецептуры хлебобулочных,	
		мучных кондитерских из-	
		делий;	
		-современные тенденции в	
		области ресторанной моды	
		на хлебобулочных, мучных	
D		кондитерских изделий	V
Разработка, адап-	- подбирать тип и количе-		Учебный кондитер-
тация рецептур	ство продуктов для разра-		ский цех ресторана.
хлебобулочных,	ботки новых хлебобулоч-		Персональные ком-
мучных конди-	ных, мучных кондитерских		пьютеры по коли-
терских изделий,	изделий;		честву обучающих- ся с выходом в Ин-
в том числе ав-	- соблюдать баланс жира,		
торских, брендо-	соли, сахара, специй, при-		тернет и лицензи-
вых, региональ-	прав;		онным программ- ным обеспечением
требностей раз-	- определять методы и тип кулинарной обработки		пым оосспечением
личных категорий	продуктов с учетом требо-		
потребителей,	ваний к безопасности пи-		
видов и форм об-	щевого продукта;		
служивания	- комбинировать разные		
VI y KII BUIII I	методы приготовления		
	хлебобулочных, мучных		
	кондитерских изделий, в		
	том числе авторских, брен-		
	довых, региональных с		
	учетом требований к без-		
	опасности готовой продук-		
	опасности готовой продук-		L

организовывать прора- ботку технологии хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий и в том числе авторских, брендовых, ре- гиональных и корректиро- вать ренептуру изделий; - анализировать разрабо- танную технологическую документации на хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий; - изменять рецептуры хле- бобулочных, мучных кондитер- ских изделий; - изменять рецептуры хле- бобулочных, мучных кондитер- ских изделий; - рассчитывать цену на раз- работанную хлебобулоч- ные, мучных конди- терских изделий; - рассчитывать энергетиче- скую ценность хлебобу- лочных дуных кондитерских изделий; - рассчитывать пересчет количества продукции, мучных кондитерских изделий; - изменять закладку про- диктов в рецептурах хле- бобулочных, мучных кондитерских изделий; - изменять закладку про- диктов в рецептурах хле- бобулочных, мучных кондитерских из- делий в организации пта- ным сетом особенности нальные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - итотоды расчета энергетической ценности хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий; - анализировать разрабо- танную технологическую документации по разра- ботке рецептур хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий; - изменять закладку про- догнать не сезымовой обружений; - интерских изделий; - интерскати прагомания по разра- ботке рецептур хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий; - изменятия обружения по разра- богке рецептур хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий; - изменять закладку про- потиментации по разра- ботке рецептур хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий; - интерских изделий; - интерскати по разра- ботке рецептур хлебобу- лочных кондини по разра- ботке рецепт		шии.		
бобулочных, мучных кондитерских изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel: -составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изде-	ботку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий; - анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания - рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия; - рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочные кондитерских изделий; - изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе ехсе!; - составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе ехсе!; - составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ботке рецептур хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий; -системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; -факторы, влияющие на цену изделий; -методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских из- делий в организации пита- ния; -методы расчета энергети- ческой ценности хлебобу- лочных, мучных кондитер- ских изделий; -методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рекомендации по оформ- лению рецептур блюд; -правила проведения рас-	Персональные ком пьютеры по количеству обучающих ся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
-проводить расчеты в про- грамме excel; -составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -предлагать продажные		-проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -предлагать продажные		
цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд Презентация нопредставлять разработанспособы привлечения Посуда для презе	Презентация но-	стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд	-способы привлечения	Посуда для презен-
вых хлебобулоч- ные хлебобулочные, муч- внимания гостей к новым тации:	•		-	

ных, мучных кон-	ные кондитерские изделия	изделиям в меню;	-сервировочный
дитерских изде-	руководству и потенциаль-	-правила общения с потре-	стол.
лий	ным клиентам;	бителями;	-обеденный стол,
	-выбирать формы и методы	-базовый словарный запас	-скатерть, салфетки,
	презентации изделий;	на иностранном языке;	-посуда и столовые
	-взаимодействовать с по-	-техника общения, ориен-	приборы для серви-
	требителем в целях презен-	тированная на потребителя	ровки стола,
	тации новых изделий;		-блюда различного
	-владеть профессиональной		диаметра для пор-
	терминологией;		ционной подачи,
	-консультировать потреби-		-щипцы универ-
	телей, объяснять достоин-		сальные
	ства новых рецептур		
Совершенствова-	- анализировать спрос на	-тенденции ресторанной	Учебный кондитер-
ние рецептур хле-	новые хлебобулочные,	моды в области меню и	ский цех.
бобулочных,	мучные кондитерские из-	изделий;	Персональные ком-
мучных конди-	делия и использовать раз-	-методы совершенствова-	пьютеры по коли-
терских изделий	личные способы совершен-	ния рецептур;	честву обучающих-
	ствования рецептуры: из-	-примеры успешных хле-	ся с выходом в Ин-
	менения оформления, из-	бобулочных, мучных кон-	тернет и лицензи-
	менения выходы, измене-	дитерских изделий, прием-	онным программ-
	ния пропорции ингредиен-	лемых с кулинарной и	ным обеспечением.
	тов, замена в рецептуре	коммерческой точек зре-	
	сырья, продуктов на сезон-	ния, ресторанов с разной	
	ные, региональные с целью	ценовой категорией и ти-	
	удешевления стоимости и	пом кухни в регионе	
	т.д.		

ВД 6. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Спецификация 6.1.

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

обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и	-проводить анализ профиля	-актуальные направления,	Персональные ком-
использование	и концепции организации	тенденции ресторанной	пьютеры по коли-
информации в	питания, ее ценовой и ас-	моды в области ассорти-	честву обучающих-
области разработ-	сортиментной политики;	ментной политики;	ся с выходом в Ин-
ки ассортимента	-проводить анализ потре-	-классификация организа-	тернет и лицензи-
кулинарной и	бительских предпочтений,	ций питания;	онным программ-
кондитерской	меню конкурирующих и	-стиль ресторанного меню;	ным обеспечением.
продукции и ме-	наиболее популярных ор-	-взаимосвязь профиля и	
ню.	ганизаций питания в раз-	концепции ресторана и ме-	
	личных сегментах ресто-	ню;	
	ранного бизнеса;	-роль и принципы учета и	
	-проводить анализ возмож-	формирования потреби-	
	ностей организации пита-	тельских предпочтений при	
	ния в области реализации	разработке ресторанного	
	различных видов меню:	меню.	
	технического оснащения,		
	квалификации поваров и		
	кондитеров		
Разработка ассор-	-принимать решение о со-	названия основных про-	
тимента кулинар-	ставе меню;	дуктов и блюд в различных	
ной и кондитер-	-оценивать конкурентоспо-	странах;	

	T	
ской продукции,	собность набора блюд в	-ассортимент блюд, со-
различных видов	меню с учетом типа орга-	ставляющих классическое
меню	низации питания;	ресторанное меню;
	-прогнозировать восприя-	-основные типы меню,
	тие рынком меню, подби-	применяемые в настоящее
	рать разнообразные блюда	время;
	с учетом единой компози-	-принципы разработки ре-
	ции, разнообразия блюд в	сторанного меню;
	меню, типа кухни, сезона и	-важность наличия опти-
	концепции ресторана;	мального количества блюд
	-предлагать в меню блюда,	в меню и точного описания
	приемлемые с кулинарной	блюд в меню;
	и коммерческой точек зре-	-сезонность кухни и ресто-
	ния и с учетом требований	ранное меню;
	к безопасности готовой	-основные принципы под-
	продукции;	бора алкогольных напитков
	-подбирать оптимальное	к блюдам;
	соотношение блюд в меню;	-классические варианты и
	-обеспечивать соответствие	актуальные закономерно-
	ресторанного меню техни-	сти сочетаемости блюд и
	ческим возможностям про-	алкогольных напитков;
	изводства и мастерству	-примеры успешного ре-
	персонала, средним затра-	сторанного меню, прием-
	там ожидаемых гостей,	лемого с кулинарной и
	ожидаемой прибыли;	коммерческой точек зре-
	-ограничивать число кон-	ния, организаций питания с
	курирующих позиций в	разной ценовой категорией
	меню.	и типом кухни в регионе
Ведение расчетов,	-рассчитывать цену на раз-	-рекомендации по оформ-
необходимых при	личные виды кулинарной и	лению меню и формат ме-
разработке меню	кондитерской продукции;	ню;
и оформление	-рассчитывать энергетиче-	-системы ценообразования
меню	скую ценность блюд, кули-	на блюда;
	нарных и кондитерских	-факторы, влияющие на
	изделий;	цену блюд;
	-предлагать стиль оформ-	-методы расчета стоимости
	ления меню с учетом про-	различных видов кулинар-
	филя и концепции органи-	ной и кондитерской про-
	зации питания;	дукции в организации пи-
	-рассчитывать цены блюд в программе EXCEL;	тания;
	-составлять понятные и	-правила расчета энергети- ческой ценности блюд, ку-
	привлекательные описания	линарных и кондитерских
	блюд;	изделий;
	-предлагать продажные	-рекомендации по оформ-
	цены на блюда с учетом	лению меню и формат ме-
	стоимости продуктов и	ню Правила проведения
	услуг и расходов, связан-	расчетов в программе
	ных с приготовлением	EXCEL;
	блюд.	-программное обеспечение
		R-Keeper
Презентация но-	-представлять разработан-	-способы привлечения
вого меню.	ное меню руководству и	внимания гостей к блюдам
	потенциальным клиентам;	в меню;
	-выбирать формы и методы	-правила общения с потре-
	презентации меню;	бителями;
	-взаимодействовать с по-	-базовый словарный запас
	требителем в целях презен-	на иностранном языке;
L		<u>r</u>

	тации новых блюд меню; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в но-	-техника общения, ориен- тированная на потребителя	
	вом меню		
Совершенствова-	-анализировать спрос на	-тенденции ресторанной моды в области меню и	
ние ассортимента и меню	новую кулинарную и кондитерскую продукцию в	блюд;	
	меню и использовать раз-	-методы оптимизации ре-	
	личные способы оптимиза-	сторанного меню;	
	ции меню	-примеры успешного ре- сторанного меню, прием-	
		лемого с кулинарной и	
		коммерческой точек зре-	
		ния, ресторанов с разной	
		ценовой категорией и ти-	
		пом кухни в регионе	

# Спецификация 6.2.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного пер-				
	сонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Текущее плани-	-составлять ежедневные	-понятие бригады/команды;	Персональные	
рование деятель-	планы работы брига-	-виды организационных требо-	компьютеры по	
ности подчинен-	ды/команды;	ваний и их влияние на планиро-	количеству	
ного персонала	-планировать рабочие за-	вание работы брига-	обучающихся с	
	дания по объему и требуе-	ды/команды;	выходом в Ин-	
	мому времени с учетом	-дисциплинарные процедуры в	тернет и ли-	
	сроков исполнения заданий	организации;	цензионным	
	в стандартных и нестан-	-методы эффективного плани-	программным	
	дартных ситуациях;	рования работы брига-	обеспечением.	
	-объяснять обязанности,	ды/команды;		
	планы и организационные	-важность планирования рабо-		
	требования членам брига-	ты бригады/команды и требуе-		
	ды/команды;	мая ступень планирования;		
	-создавать условия для	-важность участия членов бри-		
	наиболее полной реализа-	гады/команды в процессе пла-		
	ции потенциала каждого	нирования работы;		
	члена бригады/команды в	-важность объяснения планов		
	процессе его профессио-	работ и принятых решений		
	нальной деятельности.	членам бригады/команды;		
Координация дея-	Распределять производ-	-методы эффективной органи-		
тельности подчи-	ственные задания между	зации работы брига-		
ненного персона-	работниками в зависимости	ды/команды;		
ла	от их умений и компетен-	-важность наблюдения за чле-		
	ции.	нами бригады/команды во вре-		
	Составлять рациональные	мя работы;		
	графики работы членов	-способы получения информа-		
	бригады/команды	ции о работе бригады/команды		
	Обеспечивать взаимосвязь	со стороны;		
	между отдельными работ-	-способы оценки качества вы-		
	никами в процессе произ-	полняемых работ членами бри-		
	водства.	гады/команды;		
		-способы поощрения членов		

бригады/команды;
-конфиденциальность инфор-
мации на предприятиях пита-
ния;
-личные обязанности и ответ-
ственность бригадира на произ-
водстве;
-принципы разработки долж-
ностных обязанностей, графи-
ков работы и табеля учета ра-
бочего времени;
-правила работы с документа-
цией, составление и ведение
которой входит в обязанности
бригадира;
-нормативно-правовые доку-
менты, регулирующие область
личной ответственности брига-
дира;
-важность соблюдения требова-
ний и рекомендаций норматив-
но-правовых документов;
-методы осуществления взаи-
мосвязи между подразделения-
ми производства;
-методы предотвращения и раз-
решения проблем в работе бри-
гады/команды;
-методы эффективного общения
в бригаде/команде;
-психологические типы харак-
теров работников.
теров работников.

# Спецификация 6.3.

ПК 6.3. Орган	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Проверка уровня	-проверять наличие запасов	-хранение и складирование	Учебная кухня ре-	
обеспеченности	на производстве в соответ-	пищевых продуктов на	сторана.	
ресурсами	ствии с потребностью про-	предприятиях питания;	Персональные ком-	
	изводства и имеющимися	-складские помещения, хо-	пьютеры по коли-	
	документами;	лодильное и морозильное	честву обучающих-	
	-оценивать имеющиеся на	оборудование, используе-	ся с выходом в Ин-	
	производстве запасы в со-	мые для хранения пищевых	тернет и лицензи-	
	ответствии с требуемым	продуктов на предприятиях	онным программ-	
	количеством и качеством;	питания;	ным обеспечением	
	-использовать программное	-рекомендации по безопас-		
	обеспечение при контроле	ности хранения пищевых		
	наличия запасов;	продуктов на предприятиях		
	-оформлять документацию	питания;		
	по контролю наличия запа-	-изменения, происходящие		
	сов на производстве;	в продуктах при хранении;		
	-планировать мероприятия	-влияние сроков и условий		
	по обеспечению правиль-	хранения скоропортящихся		
	ного учета и сохранности	и портящихся продуктов на		
	запасов на производстве	их товарное качество.		
Заказ и получение	-анализировать и оцени-	-приемы, позволяющие	Учебная кухня ре-	

продуктов, матевать имеющиеся остатки максимально сохранять сторана. риалов на кухню Персональные компродуктов; качество продуктов при рестора--определять ассортимент и пьютеры по колихранении; на/кондитерский тип предварительной обра--методы контроля хранения честву обучающихцех ресторана ботки необходимых пропродуктов на предприятиях ся с выходом в Интернет и лицензидуктов; питания; -рассчитывать необходи--возможные риски при онным программмое количество продуктов хранении продуктов (микным обеспечением. робиологические, физиче-Бланки, формы при оформлении заказа; -составлять заказ в письские, химические и прочие): менном виде; -планировать время до--основные причины возникновения рисков в проставки продуктов; -передавать заказ на процессе хранения продуктов дукты по телефону, с ис-(человеческий фактор, отпользованием ИКТ; сутствие/недостаток ин--уточнять исполнение закаформации, неблагоприятза по телефону; ные условия и прочее); -проверять документацию -способы минимизации и на поступившие продукты; устранения рисков в процессе хранения продуктов; -проверять количество и качество поступивших -способы и формы инпродуктов, их соответствие структирования персонала заказу; в области безопасности -разрешать проблемы при хранения пищевых продуквыявлении отклонений в тов и ответственности за поставках; хранение продуктов и по--контролировать ротацию следующей проверки попищевых продуктов, хранимания персоналом своей нящихся на кухне рестораответственности; на, в кондитерском цехе -графики технического об-Контроль хране--проверять условия хранеслуживания холодильного Учебная кухня рения запасов ния необходимого запаса и морозильного оборудосторана. вания и требования к обпортящихся, скоропортя-Персональные комщихся и сухих продуктов; служиванию; пьютеры по коли--современные тенденции в честву обучающих--выявлять риски в области хранения продуктов и разобласти хранения пищевых ся с выходом в Инпродуктов на предприятиях рабатывать предложения тернет и лицензипо их минимизации и онным программ--принципы обеспечения устранению; ным обеспечением. сохранности запасов на -планировать мероприятия производстве; по обеспечению надлежа--возможные злоупотреблещих условий хранения зания персонала на рабочих пасов продуктов на производстве; местах; -разрабатывать предложе--методы контроля возможных хишений запасов на ния по контролю сроков и условий хранения продукпроизводстве; -способы минимизации и тов на производстве; устранения рисков в про--участвовать во внедрении системы контроля хранецессе сохранности запасов; ния продуктов на предпри--способы инструктирования персонала в области ятии питания; обеспечения и ответствен--инструктировать персонал ности за сохранность запао методах обеспечения и сов и последующей проконтроля правильного хранения продуктов на предверки понимания персоналом своей ответственности; приятии питания;

	-проверять соблюдение	-способы оценки понима-	
	работниками правил хра-	ния персоналом ответ-	
	нения продуктов на произ-	ственности за сохранность	
	водстве;	запасов;	
	-проверять правильность	-последовательность и пра-	
	размещения на хранение	вила проведения оценки	
	(складирования) продуктов	состояния запасов на про-	
	в складских и производ-	изводстве;	
	ственных помещениях, мо-	-процедура и правила ин-	
	розильном и холодильном	вентаризации запасов про-	
	оборудовании;	дуктов;	
	-проверять соблюдение	-порядок списания продук-	
	работниками требований к	тов (потерь при хранении);	
	безопасности пищевых	-программное обеспечение	
	продуктов при их хранении	управления запасами на	
	на предприятии питания;	производстве;	
	-проверять соответствие	-личные обязанности и от-	
	температуры и влажности	ветственность работника	
	требуемым условиям хра-	данного уровня в области	
	нения в течение всего вре-	контроля наличия запасов	
	мени хранения продуктов;	на производстве;	
	-проверять последователь-	-важность обеспечения	
	ность использования ра-	взаимодействия и области	
	ботниками запасов продук-	взаимодействия с работни-	
	тов с учетом сроков их ре-	ком, ответственным за кон-	
	ализации, использование и	троль наличия запасов на	
	содержание в чистоте и	производстве;	
	порядке холодильного и	-современные тенденции в	
	морозильного оборудова-	области обеспечения со-	
	ния и складских помеще-	хранности запасов на	
	ний;	1 ^	
		предприятиях питания	
	-проверять соблюдение графиков технического об-		
	* *		
	служивания холодильного		
	и морозильного оборудо-		
	вания;		
	-оперативно взаимодей-		
	ствовать с работником, от-		
	ветственным за хранение		
0.5	продуктов.		
Обеспечение со-	-проверять уровень обес-		Учебная кухня ре-
хранности запа-	печения сохранности запа-		сторана.
СОВ	сов в организации питания;		Персональные ком-
	-выявлять риски в области		пьютеры по коли-
	сохранности запасов и раз-		честву обучающих-
	рабатывать предложения		ся с выходом в Ин-
	по их минимизации и		тернет и лицензи-
	устранению;		онным программ-
	-разрабатывать предложе-		ным обеспечением.
	ния по контролю возмож-		Инструкции
	ных хищений запасов на		
	производстве;		
	-инструктировать персонал		
	о методах обеспечения со-		
	хранности и контроля		
	наличия запасов на произ-		
	водстве;		
	-участвовать во внедрении		
			<del></del>

		<u></u>	
	системы контроля наличия		
	запасов на производстве;		
	-проверять выполнение		
	работниками требований		
	по		
	обеспечению сохранности		
	запасов на производстве;		
	-проверять правильность		
	ведения учета и движения		
	запасов на производстве;		
	-предупреждать хищения		
	запасов персоналом;		
	-оперативно взаимодей-		
	ствовать с работником, от-		
	ветственным за контроль		
	запасов на производстве;		
	-участвовать в составлении		
	актов списания (потерь при		
	хранении) запасов продук-		
	тов.		
Проведение ин-	-проводить выборочную		Учебная кухня ре-
вентаризации за-	проверку на соответствие		сторана.
пасов	фактического наличия за-		Персональные ком-
	пасов расходам, проведен-		пьютеры по коли-
	ным по документам;		честву обучающих-
	-участвовать в проведении		ся с выходом в Ин-
	инвентаризации запасов;		тернет и лицензи-
	-сравнивать результаты		онным программ-
	проверок фактического		ным обеспечением
	наличия запасов с их нали-		
	чием по документам.		

# Спецификация 6.4.

		ла	
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Планиро-	-наблюдать за членами брига-	-санитарные правила и нормы	Учебная кухня
вать соб-	ды/команды и помогать им при	(СанПиН);	ресторана.
ственную	выполнении производственных	-должностные инструкции;	Персональные
деятель-	заданий;	-положения: по организации	компьютеры по
ность в об-	-предоставлять обратную связь	работы в области охраны труда;	количеству обу
ласти орга-	членам бригады/команды;	о порядке обучения и проверки	чающихся с вы
низации и	-вести учет рабочего времени	знаний охраны труда персонала	ходом в Интер-
контроля	членов бригады/команды;	ресторана;	нет и лицензи-
работы	-проверять уровень обеспече-	-правила внутреннего трудово-	онным про-
производ-	ния безопасных и благоприят-	го распорядка;	граммным обес
ственного	ных условий работы на произ-	-инструкции по охране труда;	печением
персонала	водстве;	-инструкции по охранетруда	
(определять	-выявлять риски в области без-	при обслуживании ресторанно-	
объекты	опасности работ на производ-	го оборудования;	
контроля,	стве и разрабатывать предло-	-инструкции о мерах пожарной	
периодич-	жения по их минимизации и	безопасности;	
ность и	устранению;	-типовые инструкции по охране	
формы кон-	-планировать мероприятия по	труда для работников системы	
троля)	обеспечению безопасных и бла-	общественного питания;	
•	гоприятных условий труда на	-правила, нормативы учета ра-	

производстве; бочего времени; -разрабатывать предложения по -стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011. Системы контролю работы производственного персонал; менеджмента качества; -квалификационный справоч--участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и ник должностей руководителей, безопасности труда работников специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное производства; -проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом; -использовать контролеров для проверки работы персонала; -проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты; -проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве; -контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; -оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве -проверять уровень обеспече--объекты контроля качества на Учебная кухня ния на предприятии питания предприятиях питания; ресторана. выполнения условий для качественного -рекомендации по обеспечению Персональные качества приготовления прокомпьютеры по приготовления продукции; -выявлять риски в области приколичеству обудукции производства; готовления качественной про--важность постоянного кончающихся с выдукции производства и разрабатроля качества продуктов перед ходом в Интертывать предложения по их миих использованием в приготовнет и лицензинимизации и устранению; лении блюд: онным про--важность постоянного конграммным обес--планировать мероприятия по повышению качества приготовтроля качества приготовления печением продукции работниками произления продукции производства; -разрабатывать предложения по водства; контролю качества приготовле--методы контроля качества ния продукции производства; приготовления продукции на -участвовать во внедрении сипредприятиях питания; стемы контроля качества при--основные причины, влияющие на качество приготовления готовления готовой продукции; продукции производства (чело--инструктировать персонал о методах обеспечения и конвеческий фактор, отсуттроля качества приготовления ствие/недостаток информации, продукции производства; неисправное оборудование и -проверять соблюдение работпрочее);

-важность контроля правильно-

Контроль

качества

никами правильного выбора

работ

сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства; -проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства; -проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства; -заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства; -общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства; -выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства; -отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований; -оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за

дукции производства; -планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля); -инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства;

качество приготовления про-

-использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства; -оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства; -получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства; -принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях

го использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд; -способы и формы инструкти-

-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;

-важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства;

 -правила проведения контроля качества готовой продукции производства;

-документация по контролю качества продукции производства:

-важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи:

-правила межличностного общения с потребителями; -методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;

-правила поведения в конфликтных ситуациях;
-правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;
-показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований;
-анализ результатов лабораторных исследований;

-личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства;

-важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником; -современные тенденции в об-

		Į į	I
		ласти обеспечения качества	
		приготовления продукции про-	
		изводства	
Организа-	-распределять производствен-	-планирование, организация,	Учебная кухня
ция теку-	ные задания между работника-	мотивация и контроль текущей	ресторана.
щей дея-	ми в зависимости от их умений	деятельности;	Персональные
тельности	и компетенции;	-формирование эффективной	компьютеры по
	-составлять рациональные гра-	политики при организации те-	количеству обу-
	фики работы членов брига-	кущей деятельности;	чающихся с вы-
	ды/команды;	-структурированный опыт эф-	ходом в Интер-
	-обеспечивать взаимосвязь	фективного решения разнооб-	нет и лицензи-
	между отдельными работника-	разных проблемных ситуаций,	онным про-
	ми в процессе производства;	возникающих при организации	граммным обес-
	-проводить инструктаж работ-	текущей деятельности;	печением
	ников по безопасным условиям	-методика анализа эффективно-	
	труда на производстве;	сти работы персонала;	
	-вести документацию по охране	-современные тенденции и пе-	
	труда;	редовые технологии при орга-	
	-принимать решения в чрезвы-	низации текущей деятельности	
	чайных ситуациях		

# Спецификация 6.5.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других ка-				
	тегорий работников кухни на рабочем месте			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Планирование	-выявлять необходимость в	-формы и методы профес-	Персональные ком-	
обучения пова-	обучении работников;	сионального обучения на	пьютеры по коли-	
ров, кондитеров,	-выбирать способы обуче-	рабочем месте;	честву обучающих-	
пекарей	ния в зависимости от кате-	-виды инструктажей, их	ся с выходом в Ин-	
	гории работников и их по-	назначение;	тернет и лицензи-	
	требностей;	-роль наставничества в	онным программ-	
	-планировать программы	обучении на рабочем ме-	ным обеспечением	
	обучения;	сте;		
	-планировать организацию	-потребности персонала в		
	мастер-классов, тренингов,	профессиональном разви-		
	дегустаций блюд и темати-	тии и непрерывном повы-		
	ческих инструктажей и ре-	шении собственной квали-		
	сурсы для их проведения	фикации;		
Инструктирова-	-обеспечивать возможность	-личная ответственность	Для тренингов в	
ние, обучение на	проведения обучения на	работников в области обу-	области безопасной	
рабочем месте	рабочем мест;	чения и оценки результатов	организации работ	
	-составлять программу	обучения;	<ul> <li>учебная кухня</li> </ul>	
	обучения;	-правила составления про-	ресторана с совре-	
	-проводить тематический	грамм обучения;	менным технологи-	
	инструктаж на рабочем	-способы и формы оценки	ческим оборудова-	
	месте с различными кате-	результатов обучения пер-	нием	
	гориями персонала;	сонала;		
	-проводить профессио-	-важность коммуникатив-		
	нальные тренинги на рабо-	ных умений и профессио-		
	чем месте с последующей	нальной культуры речи для		
	оценкой результатов обу-	наставников;		
	чения;	-основные принципы и ме-		
	-проводить мастер-классы	тоды эффективного обще-		
	для работников;	ния с обучаемым работни-		
	-координировать обучение	ком;		
	на рабочем месте с полити-	-методики обучения в про-		

	кой предприятия в области	цессе трудовой деятельно-	
	обучения.	сти;	
Анализ, оценка	-определять критерии	-принципы организации	Учебная кухня ре-
результатов обу-	оценки результатов обуче-	тренингов, мастер-классов,	сторана.
чения	ния работников;	тематических инструкта-	Персональные ком-
	-разрабатывать оценочные	жей, дегустаций блюд;	пьютеры по коли-
	задания и вести докумен-	-законодательные и норма-	честву обучающих-
	тацию по обучению на ра-	тивные документы в обла-	ся с выходом в Ин-
	бочем месте;	сти дополнительного про-	тернет и лицензи-
	-оценивать результат обу-	фессионального образова-	онным программ-
	чения работников по уста-	ния и обучения;	ным обеспечением
	новленным критериям;	-важность обеспечения	
	-отслеживать использова-	взаимодействия и области	
	ние результатов обучения в	взаимодействия с работни-	
	ежедневной трудовой дея-	ком, ответственным за	
	тельности;	обучение персонала на	
	-проводить анализ резуль-	предприятии питания;	
	татов обучения.	-современные тенденции в	
		области обучения персона-	
		ла на рабочем месте и	
		оценки результатов обуче-	
		ния	

ВД 7. «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Спецификация 7.1./ 7.2.

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного

ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка,	Визуально проверять чи-	Требования охраны труда,	Персональные ком-
уборка рабочего	стоту и исправность произ-	пожарной безопасности и	пьютеры по коли-
места повара при	водственного инвентаря,	производственной санита-	честву обучающих-
выполнении ра-	кухонной посуды, инстру-	рии в организации питания.	ся с выходом в Ин-
бот по обработке,	ментов перед использова-	Виды, назначение, правила	тернет и лицензи-
нарезке, формов-	нием. Выбирать, рацио-	безопасной эксплуатации	онным программ-
ке традиционных	нально размещать на рабо-	технологического оборудо-	ным обеспечением
видов овощей,	чем месте оборудование,	вания, производственного	
грибов, обработке	инвентарь, посуду, сырье,	инвентаря, инструментов,	
рыбы, нерыбного	материалы в соответствии	весоизмерительных прибо-	
водного сырья,	с инструкциями и регла-	ров, посуды и правила ухо-	
мяса, мясных	ментами, стандартами чи-	да за	
продуктов, до-	стоты. Проводить текущую	ними. Способы правки ку-	
машней птицы,	уборку рабочего места в	хонных ножей Последова-	
дичи	соответствии с инструкци-	тельность выполнения тех-	
	ями и регламентами, стан-	нологических операций,	
	дартами чистоты. Владеть	современные методы, тех-	
	техникой ухода за весоиз-	ника обработки, подготов-	
	мерительным оборудова-	ки сырья и продуктов.	
	нием. Выбирать и приме-	Регламенты, стандарты, в	
	нять моющие и дезинфи-	том числе: система анали-	
	цирующие средства. Мыть	за, оценки и управления	
	вручную и в посудомоеч-	опасными факторами (си-	
	ной машине, чистить и	стема НАССР) и норма-	

		T	,
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	раскладывать на хранение и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	тивно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовление, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	Для тренингов в области безопасной организации работ — учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием
Подготовка рабо-	Выбирать, подготавливать		Учебная кухня ре-
чего места для	материалы, посуду, обору-		сторана.
порционирования	дование для упаковки, хра-		Персональные ком-
(комплектования),	нения обработанного сы-		пьютеры по коли-
упаковки на вы-	рья, приготовленных по-		честву обучающих-
нос готовых по-	луфабрикатов. Рациональ-		ся с выходом в Ин-
луфабрикатов.	но организовывать рабочее		тернет и лицензи-
	место с учетом стандартов		онным программ-
	чистоты.		ным обеспечением

# Спецификация 7.3.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров			
разнообразного ассортимента.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Оценивать наличие, подби-	Правила выбора основных	Персональные
основных про-	рать в соответствии с техно-	продуктов и дополнитель-	компьютеры по
дуктов и до-	логическими требованиями,	ных ингредиентов с учетом	количеству обу-
полнительных	оценивать качество и безопас-	их сочетаемости, взаимоза-	чающихся с выхо-
ингредиентов	ность основных продуктов и	меняемости. Критерии оцен-	дом в Интернет и
	дополнительных ингредиен-	ки качества основных про-	лицензионным
	тов. Организовывать их хра-	дуктов и дополнительных	программным
	нение до момента использо-	ингредиентов, используемых	обеспечением.
	вания. Выбирать, подготавли-	для приготовления бульо-	Для тренингов в
	вать пряности, приправы, спе-	нов, отваров, холодных и	области безопас-
	ции. Взвешивать, измерять	горячих супов, состав буль-	ной организации
	продукты, входящие в прави-	онов, отваров, холодных и	работ – учебная
	ла выбора основных продук-	горячих супов в соответ-	кухня ресторана с
	тов и дополнительных ингре-	ствии с рецептурой. Осу-	современным тех-
	диентов с учетом их сочетае-	ществлять взаимозаменяе-	нологическим
	мости, взаимозаменяемости.	мость продуктов в соответ-	оборудованием

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов. Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульо-

нов, отваров, холодных и го-

ствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, отваров бульонов, холодных и горячих супов Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы.

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

	рячих супов с учетом норм		
	взаимозаменяемости.		
	Выбирать, подготавливать и		
	использовать при приготовле-		
	нии бульонов, отваров, супов		
	специи, пряности приправы с		
	учетом их взаимозаменяемо-		
	сти, сочетаемости с основны-		
	ми продуктами.		
	Выбирать в соответствии со		
	способом приготовления, без-		
	опасно использовать техноло-		
	гическое оборудование, про-		
	изводственный инвентарь,		
	инструменты, посуду.		
Хранение, от-	Проверять качество готовых	Техника порционирования,	
пуск бульонов,	бульонов, отваров, холодных	варианты оформления буль-	
отваров, хо-	и горячих супов перед отпус-	онов, отваров, супов для по-	
лодных и го-	ком, упаковкой на вынос.	дачи. Виды, назначение сто-	
рячих супов	Поддерживать температуру	ловой посуды для отпуска с	
Parin Chilop	подачи бульонов, отваров,	раздачи, прилавка, термосов,	
	супов на раздаче. Порциони-	контейнеров для отпуска на	
	ровать, сервировать и творче-	вынос бульонов, отваров,	
		Ť	
	ски оформлять бульоны, отва-	супов разнообразного ассор-	
	ры, супы для подачи с учетом	тимента, в том числе регио-	
	рационального использования	нальных. Методы сервиров-	
	ресурсов, соблюдением тре-	ки и подачи, температура	
	бований по безопасности го-	подачи бульонов, отваров,	
	товой продукции. Соблюдать	супов разнообразного ассор-	
	выход бульонов, отваров, су-	тимента, в том числе регио-	
	пов при их порционировании	нальных Правила разогрева-	
	(комплектовании).	ния охлажденных, заморо-	
	Охлаждать и замораживать	женных бульонов, отваров,	
	готовые бульоны, отвары, по-	супов.	
	луфабрикаты для супов, гото-	Правила охлаждения, замо-	
	вые супы с учетом требований	раживания и хранения буль-	
	к безопасности пищевых про-	онов, отваров, супов. Требо-	
	дуктов.	вания к безопасности хране-	
	Хранить свежеприготовлен-	ния готовых бульонов, отва-	
	ные, охлажденные и заморо-	ров, супов.	
	женные бульоны, отвары, су-	Правила маркирования упа-	
	пы с учетом требований по	кованных бульонов, отваров,	
	безопасности, соблюдением	супов, правила заполнения	
	режимов хранения. Разогре-	этикеток	
	вать охлажденные, заморо-	JIMOTOR	
	женные готовые бульоны, от-		
	вары, супы с учетом требова-		
	ний к безопасности готовой		
	продукции. Выбирать контей-		
	неры, упаковочные материа-		
	-		
	-		
	· ·		
	пы на вынос и для транспор-		
	тирования		
	лы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспор-		

Действия	разного асс Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка	Оценивать наличие, подби-	Правила выбора основных	Персональные
основных про-	рать в соответствии с техно-	продуктов и дополнительных	компьютеры по
дуктов и до-	логическими требованиями,	ингредиентов с учетом их со-	количеству обу
полнительных	оценивать качество и безопас-	четаемости, взаимозаменяе-	чающихся с вы
ингредиентов	ность основных продуктов и	мости. Критерии оценки каче-	ходом в Интер-
F	дополнительных ингредиен-	ства основных продуктов и	нет и лицензи-
	тов. Организовывать их хра-	дополнительных ингредиен-	онным про-
	нение до момента использо-	тов, используемых для приго-	граммным обес
	вания. Выбирать, подготавли-	товления горячих соусов. Ас-	печением.
	вать пряности, приправы, спе-	сортимент, характеристика	Для тренингов
	ции. Взвешивать, измерять	региональных видов сырья,	области без-
	продукты, входящие в состав	продуктов. Нормы взаимоза-	опасной органи
	горячих соусов в соответствии	меняемости сырья и продук-	зации работ –
	с рецептурой.	тов	учебная кухня
	Осуществлять взаимозаменя-		ресторана с со-
	емость продуктов в соответ-		временным тех
	ствии с нормами закладки,		нологическим
	особенностями заказа, сезон-		оборудованием
	ностью. Использовать регио-		осорудовиние
	нальные, сезонные продукты		
	для приготовления горячих		
	соусов. Оформлять заявки на		
	продукты, расходные матери-		
	алы, необходимые для приго-		
	товления горячих соусов		
Приготовление	Выбирать, применять, комби-	Ассортимент, рецептуры, пи-	
горячих соусов	нировать методы приготовле-	щевая ценность, требования к	
разнообразно-	ния горячих соусов с учетом	качеству, методы приготовле-	
го ассортимен-	типа питания, вида и кули-	ния горячих соусов разнооб-	
та	нарных свойств используемых	разного ассортимента, в том	
14	продуктов и соусных полу-	числе региональных, вегета-	
	фабрикатов, требований ре-	рианских, для диетического	
	цептуры, последовательности	питания. Температурный ре-	
	приготовления, особенностей	жим и правила приготовления	
	заказа. Рационально исполь-	горячих соусов. Виды, назна-	
	зовать продукты, соусные по-	чение и правила безопасной	
	луфабрикаты. Соблюдать	эксплуатации технологиче-	
	температурный и временной	ского оборудования, произ-	
	режим процессов приготовле-	водственного инвентаря, ин-	
	ния.	струментов, посуды, исполь-	
	Изменять закладку продуктов	зуемых при приготовлении	
	в соответствии с изменением	горячих соусов. Нормы взаи-	
	выхода соусов.	мозаменяемости сырья и про-	
	Определять степень готовно-	дуктов. Ассортимент, харак-	
	сти соусов.	теристика, кулинарное ис-	
	Доводить соусы до вкуса, до	пользование пряностей, при-	
		прав, специй.	
	определенной консистенции.	прав, специи.	
	Владеть техниками, приемами		
	приготовления горячих со-		
	усов. Соблюдать санитарно-		
	гигиенические требования в		
	процессе приготовления пи-	1	I

	Oar	I	
	щи. Осуществлять взаимоза-		
	меняемость продуктов в про-		
N/	цессе приготовления	T.	
Хранение, от-	Проверять качество готовых	Техника порционирования,	
пуск горячих	горячих соусов перед отпус-	варианты оформления тарелок	
соусов	ком. Поддерживать темпера-	горячими соусами для пода-	
	туру подачи горячих соусов	чи.Виды, назначение столовой	
	на раздаче.Порционировать,	посуды для отпуска с раздачи,	
	сервировать и творчески	прилавка, термосов, контей-	
	оформлять горячие соусы для	неров для отпуска на вынос	
	подачи с учетом рационально-	горячих соусов разнообразно-	
	го использования ресурсов,	го ассортимента, в том числе	
	соблюдением требований по	региональных. Методы серви-	
	безопасности готовой продук-	ровки и подачи горячих со-	
	ции. Соблюдать выход горя-	усов. Температура подачи го-	
	чих соусов при их порциони-	рячих соусов разнообразного	
	ровании (комплектовании).	ассортимента, в том числе ре-	
	Охлаждать и замораживать	гиональных. Правила разогре-	
	соусные полуфабрикаты с	вания охлажденных, заморо-	
	учетом требований к безопас-	женных соусов. Правила	
	ности пищевых продуктов.	охлаждения, замораживания и	
	Хранить свежеприготовлен-	хранения соусов. Требования	
	ные, охлажденные и заморо-	к безопасности хранения го-	
		товых горячих соусов. Прави-	
	женные соусные полуфабри-	1 2 1	
	каты с учетом требований по	ла маркирования упакованных	
	безопасности, соблюдением	горячих соусов, правила за-	
	режимов хранения. Разогре-	полнения этикеток	
	вать охлажденные, заморо-		
	женные соусные полуфабри-		
	каты с учетом требований к		
	безопасности готовой продук-		
	ции. Выбирать контейнеры,		
	упаковочные материалы, эсте-		
	тично упаковывать готовые		
	горячие соусы на вынос и для		
	транспортирования.		
Взаимодей-	Рассчитывать стоимость горя-	Ассортимент и цены на горя-	
ствие с потре-	чих соусов. Вести учет реали-	чие соусы. Правила торговли.	
бителями при	зованных с раздачи горячих	Правила поведения, степень	
отпуске про-	соусов. Поддерживать визу-	ответственности за правиль-	
дукции с при-	альный контакт с потребите-	ность расчетов с потребите-	
лавка/раздачи	лем. Владеть профессиональ-	лями. Правила общения с по-	
I works an	ной терминологией. Консуль-	требителями. Базовый словар-	
	тировать потребителей, ока-	ный запас на иностранном	
	зывать им помощь в выборе	языке. Техника общения, ори-	
	горячих соусов. Разрешать	ентированная на потребителя	
	проблемы в рамках своей	enrapobannas na norpeomesis	
	компетенции		
<u> </u>	компетенции		

# Спецификация 7.5.

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации го-						
рячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.						
Действия	Умения	Знания	Ресурсы			
Подготовка ос-	Оценивать наличие, под-	Правила выбора основных	Персональные ком-			
новных продук-	бирать в соответствии с	продуктов и дополнитель-	пьютеры по коли-			
тов и лополни-	технологическими требо-	ных ингрелиентов с учетом	честву обучающих-			

тельных ингреди- ентов	ваниями, оценивать качество и безопасность основ-	их сочетаемости, взаимо- заменяемости. Критерии	ся с выходом в Ин- тернет и лицензи-
CHIOD	ных продуктов и дополни-	оценки качества основных	онным программ-
	тельных ингредиентов. Ор-	продуктов и дополнитель-	ным обеспечением
	ганизовывать их хранение	ных ингредиентов, исполь-	Для тренингов в
	до момента использования.	зуемых для приготовления	области безопасной
	Выбирать, подготавливать	горячих блюд, кулинарных	организации работ
	пряности, приправы, спе-	изделий, из различного сы-	– учебная кухня
	ции. Взвешивать, измерять	рья. Ассортимент, характе-	ресторана с совре-
	продукты, входящие в со-	ристика региональных ви-	менным технологи-
	став горячих блюд, кули-	дов сырья, продуктов.	ческим оборудова-
	нарных изделий, закусок из	Нормы взаимозаменяемо-	нием
	рыбы, нерыбного водного	сти сырья и продуктов.	
	сырья, мяса, птицы, других продуктов в соответствии с		
	рецептурой. Осуществлять		
	взаимозаменяемость про-		
	дуктов в соответствии с		
	нормами закладки, особен-		
	ностями заказа, сезонно-		
	стью. Использовать регио-		
	нальные, сезонные продук-		
	ты для приготовления го-		
	рячих блюд, кулинарных		
	изделий, закусок. Оформ-		
	лять заявки на продукты,		
	расходные материалы, не-		
	обходимые для приготов-		
	ления горячих блюд, кули- нарных изделий, гарниров.		
Приготовление	Выбирать, применять, ком-	Ассортимент, рецептуры,	Персональные ком-
горячих блюд,	бинировать методы приго-	пищевая ценность, требо-	пьютеры по коли-
кулинарных изде-	товления горячих блюд,	вания к качеству, методы	честву обучающих-
лий, гарниров,	кулинарных изделий, заку-	приготовления горячих	ся с выходом в Ин-
разнообразного	сок из рыбы, нерыбного	блюд, кулинарных изде-	тернет и лицензи-
ассортимента	водного сырья с учетом	лий, гарниров, разнообраз-	онным программ-
	типа питания, вида и кули-	ного ассортимента, в том	ным обеспечением.
	нарных свойств использу-	числе региональных, веге-	Для тренингов в
	емых продуктов и полу-	тарианских, для диетиче-	области безопасной
	фабрикатов, требований	ского питания. Темпера-	организации работ
	рецептуры, последователь-	турный режим и правила	–учебная кухня ре-
	ности приготовления, особенностей заказа. Рацио-	приготовления горячих блюд. Виды, назначение и	сторана с совре- менным технологи-
	нально использовать про-	правила безопасной экс-	ческим оборудова-
	дукты, полуфабрикаты.	плуатации технологическо-	нием
	Соблюдать температурный	го оборудования, произ-	IIIICW
	и временной режим про-	водственного инвентаря,	
	цессов приготовления. Из-	инструментов, посуды, ис-	
	менять закладку продуктов	пользуемых при приготов-	
	в соответствии с изменени-	лении горячих блюд, кули-	
	ем выхода блюд, кулинар-	нарных изделий. Ассорти-	
	ных изделий. Определять	мент, характеристика, ку-	
	степень готовности блюд.	линарное использование	
	Доводить блюда, кулинар-	пряностей, приправ, спе-	
	ные изделия, закуски до	ций.	
	вкуса, до определенной консистенции. Владеть		
	техниками, приемами при-		
	1 ipnemum npn-		

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.	готовления горячих блюд, кулинарных изделий. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные облюда, кулиные облюда, кулинарные облюда, кулинарнае облюда облю	Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, для подачи; Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий.	
	линарные изделия, закуски с учетом требований		
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилав-ка/раздачи	Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, гарниры. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя	

• •	•	еское оформление и подготов закусок разнообразного ассор	, ,
Действия	Умения	зикусок разноворазного ассор Знания	<i>Ресурсы</i>
Подготовка,	Выбирать в соответствии с	Требования охраны труда,	Персональные ком-
уборка рабочего	видом выполняемых опе-	пожарной безопасности и	пьютеры по коли-
места повара при	раций, рационально раз-	производственной санита-	честву обучающих-
выполнении ра-	мещать на рабочем месте	рии в организации питания.	ся с выходом в Ин-
бот по приготов-	оборудование, инвентарь,	Виды, назначение, правила	тернет и лицензи-
лению холодных	посуду, сырье, материалы в	безопасной эксплуатации	онным программ-
блюд, кулинар-	соответствии с инструкци-	технологического оборудо-	ным обеспечением.
ных изделий, за-	ями и регламентами, стан-	вания, производственного	Для тренингов в
кусок	дартами чистоты. Прово-	инвентаря, инструментов,	области безопасной
	дить текущую уборку ра-	весоизмерительных прибо-	организации работ
	бочего места повара в со-	ров, посуды и правила ухо-	– учебная кухня
	ответствии с инструкциями	да за ними. Организация	ресторана с совре-
	и регламентами, стандар-	работ по Приготовлению	менным технологи-
	тами чистоты. Применять	холодных блюд, кулинар-	ческим оборудова-
	регламенты, стандарты и	ных изделий, закусок. По-	нием
	нормативно-техническую	следовательность выпол-	
	документацию, соблюдать	нения технологических	
	санитарные требования.	операций, современные	
	Выбирать и применять	методы приготовления хо-	
	моющие и дезинфицирую-	лодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	щие средства. Владеть техникой ухода за весоизме-	Регламенты, стандарты, в	
	рительным оборудованием.	том числе требования к	
	Мыть вручную и посудо-	качеству гастрономических	
	моечной машине, чистить и	продуктов, используемых	
	раскладывать на хранение	для приготовления холод-	
	кухонную посуду и произ-	ных блюд и закусок.	
	водственный инвентарь в	51 574 55 J	
	соответствии со стандар-		
	тами чистоты. Соблюдать		
	правила техники безопас-		
	ности, пожарной безопас-		
	ности, охраны труда		
Подготовка ос-	Проверять органолептиче-		
новных продук-	ским способом качество		
тов и дополни-	гастрономических продук-		
тельных ингреди-	тов; выбирать производ-		
ентов	ственный инвентарь и обо-		
	рудование для приготовле-		
	ния холодных блюд и заку-		
П	СОК	A	
Приготовление	Выбирать, приме-	Ассортимент технологиче-	
бутербродов, ка-	нять, изделий, закусок.	ского оборудования, про-	
напе, холодных блюд, закусок	Владеть техниками, приемами приготовления хо-	изводственного инвентаря, инструментов, посуды, ис-	
разнообразного	лодных блюд, кулинарных	пользуемых при приготов-	
ассортимента	изделий, закусок. Опреде-	лении холодных блюд, ку-	
acceptimenta	лять степень готовности,	линарных изделий, заку-	
	доводить блюда, кулинар-	сок. Нормы взаимозаменя-	
	ные изделия, закуски до	емости сырья и продуктов.	
	вкуса, до определенной	Ассортимент, характери-	
	, , , ,		

	Соблюдать время приго-	зование пряностей, при-	
	товления в соответствии с	прав, специй.	
	нормативами.	прив, специи.	
	Подбирать гарниры, соусы		
	с учетом сбалансированно-		
	сти компонентов блюда по		
	вкусу, цвету, объему, гар-		
	моничность композиции.		
	Соблюдать санитарно-		
	гигиенические требования		
	в процессе приготовления		
	пищи: персональную гиги-		
	ену(чистая спецодежда,		
	правильная дегустация,		
	отсутствие вредных при-		
	вычек, перчатки), содержа-		
	ние рабочего места (смена		
	разделочных досок в соот-		
	ветствии с работами и ви-		
	дом продуктов, чистота		
	рабочего места, отсутствие		
	ненужных оборудования,		
	инвентаря, посуды, чистота		
	и порядок в холодильнике		
Утилизация отхо-	Различать пищевые и	Правила, условия, сроки	Персональные ком-
дов, упаковка,	непищевые отходы, со-	хранения пищевых продук-	пьютеры по коли-
складирование,	блюдать правила утилиза-	тов. Способы упаковки,	честву обучающих-
хранение неис-	ции отходов.	складирования пищевых	ся с выходом в Ин-
пользованных	Выбирать, рационально	продуктов.	тернет и лицензи-
пищевых продук-	использовать материалы,	Виды, правила безопасной	онным программ-
ТОВ	посуду для упаковки, хра-	эксплуатации оборудова-	ным обеспечением
	нения неиспользованных	ния, посуды, используемых	Для тренингов в
	пищевых продуктов. Упа-	для упаковки, хранения	области безопасной
	ковывать, осуществлять	пищевых продуктов.	организации работ
	маркировку, упакованных		– учебная кухня
	неиспользованных пище-		ресторана с совре-
	вых продуктов.		менным технологи-
	1 . 3		ческим оборудова-
			нием
Хранение, отпуск	Проверять качество гото-	Техника порционирования,	
(презентация) хо-	вых холодных блюд, кули-	варианты оформления хо-	
лодных блюд, ку-	нарных изделий, закусок	лодных блюд, кулинарных	
линарных изде-	перед отпуском, упаковкой	изделий, закусок для пода-	
лий, закусок	на вынос.	чи.	
, ,	Поддерживать температуру	Виды, назначение столовой	
	подачи холодных блюд,	посуды для отпуска с раз-	
	кулинарных изделий, заку-	дачи, прилавка, контейне-	
	сок на раздаче.	ров для отпуска на вынос	
	Порционировать, сервиро-	холодных	
	вать и творчески оформ-	блюд,кулинарных изделий,	
	лять холодные блюда, ку-	закусок разнообразного	
	линарные изделия изакуски	ассортимента, в том числе	
	для подачи с учетом раци-	региональных. Методы	
	онального использования	сервировки и подачи хо-	
	ресурсов, соблюдением	лодных блюд, кулинарных	
	требований по безопасно-	изделий, закусок. Темпера-	
	сти готовой продукции.	тура подачи холодных	
	Соблюдать выход холод-	блюд, кулинарных изде-	
<u> </u>	- Somedard British Volled	The state of the s	

	I		
	ных блюд, кулинарных из-	лий, закусок разнообразно-	
	делий, закусок при их пор-	го ассортимента, в том	
	ционировании (комплекто-	числе региональных. Тре-	
	вании).	бования к безопасности-	
	Хранить свежеприготов-	хранения готовых холод-	
	ленные, холодные блюда,	ных блюд, кулинарных из-	
	кулинарные изделия, за-	делий, закусок. Правила	
	куски с учетом требований	маркирования упакован-	
	по безопасно-	ных холодных блюд, кули-	
	сти,соблюдения режимов	нарных изделий, закусок,	
	хранения.	правила заполнения этике-	
	Выбирать контейнеры,	ток	
	упаковочные материалы,		
	эстетично упаковывать го-		
	товые холодные блюда,		
	кулинарные изделия, за-		
	куски на вынос и для		
	транспортирования		
Взаимодействие с	Рассчитывать стоимость	Ассортимент, характери-	
потребителями	холодных блюд, кулинар-	стика холодных блюд, ку-	
при отпуске про-	ных изделий, закусок.	линарных изделий, заку-	
дукции с прилав-	Поддерживать визуальный	сок.	
ка/раздачи	контакт с потребителем.	Правила общения с потре-	
	Владеть профессиональной	бителями.	
	терминологией.	Базовый словарный запас	
	Консультировать потреби-	на иностранном языке.	
	телей, оказывать им по-	Техника общения, ориен-	
	мощь в выборе холодных	тированная на потребителя	
	блюд, кулинарных изде-	_	
	лий, закусок. Разрешать		
	проблемы в рамках своей		
	компетенции		

# Спецификация 7.7.

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации			
сла	дких блюд, десертов, напиті	ков разнообразного ассортим	ента
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка,	Выбирать, рационально	Требования охраны труда,	Персональные ком-
уборка рабочего	размещать на рабочем ме-	пожарной безопасности и	пьютеры по коли-
места повара при	сте оборудование, инвен-	производственной санита-	честву обучающих-
выполнении ра-	тарь, посуду, сырье, мате-	рии в организации питания.	ся с выходом в Ин-
бот по приготов-	риалы в соответствии с ин-	Виды, назначение, правила	тернет и лицензи-
лению холодных	струкциями и регламента-	безопасной эксплуатации	онным программ-
и горячих сладких	ми, стандартами чистоты.	технологического оборудо-	ным обеспечением
блюд, десертов,	Проводить текущую убор-	вания, производственного	Для тренингов в
напитков	ку рабочего места повара в	инвентаря, инструментов,	области безопасной
	соответствии с инструкци-	весоизмерительных прибо-	организации работ
	ями и регламентами, стан-	ров, посуды и правила ухо-	<ul><li>учебная кухня</li></ul>
	дартами чистоты.	да за ними.	ресторана с совре-
	Применять регламенты,	Организация работ по при-	менным технологи-
	стандарты и нормативно-	готовлению холодных и	ческим оборудова-
	техническую документа-	горячих сладких блюд, де-	нием
	цию, соблюдать санитар-	сертов, напитков.	
	ные требования. Выбирать	Последовательность вы-	
	и применять моющие и	полнения технологических	
	дезинфицирующие сред-	операций, современные	

ства. 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, инструмен-TOB

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. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных дляпоследующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования

(комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит-

Способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учеПравила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых дляприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

	том требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов	Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад	
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	
Ведение расчетов с потребителями	Рассчитывать стоимость холодных и горячих слад-	Ассортимент и цены на холодные и горячие слад-	
при отпуске продукции на вынос, взаимодействие	ких блюд, десертов, напит- ков. Вести учет реализованных	кие блюда, десерты на день принятия платежей. Правила поведения, степень	

		T
спотребителями	холодных и горячих слад-	ответственности за пра-
при отпуске про-	ких блюд, десертов.	вильность расчетов с по-
дукции с прилав-	Поддерживать визуальный	требителями.
ка / раздачи	контакт с потребителем.	Правила общения с потре-
	Владеть профессиональной	бителями.
	терминологией.	Базовый словарный запас
	Консультировать потреби-	на иностранном языке.
	телей, заказывать им по-	Техника общения, ориен-
	мощь в выборе холодных и	тированная на потребителя
	горячих сладких блюд, де-	
	сертов. Разрешать пробле-	
	мы в рамках своей компе-	
	тенции	
Приготовление	Выбирать, применять, ком-	Ассортимент, рецептуры,
холодных и горя-	бинировать методы приго-	пищевая ценность, требо-
чих напитков раз-	товления холодных и горя-	вания к качеству, методы
нообразного ас-	чих напитков с учетом типа	приготовления холодных и
сортимента	питания, вида и кулинар-	горячих напитков разнооб-
	ных свойств используемых	разного ассортимента, в
	продуктов и полуфабрика-	том числе региональных,
	тов, требований рецептуры,	вегетарианских, для диети-
	последовательности приго-	ческого питания.
	товления, особенностей	Температурный режим и
	заказа.	правила приготовления
	Рационально использовать	холодных и горячих напит-
	продукты, полуфабрикаты.	ков.
	Соблюдать температурный	Виды, назначение и прави-
	и временной режим про-	ла безопасной эксплуата-
	цессов приготовления. Из-	ции технологического обо-
	менять закладку продуктов	рудования, производствен-
	в соответствии с изменени-	ного инвентаря, инстру-
	ем выхода холодных и го-	ментов, посуды, использу-
	рячих напитков. Опреде-	емых при приготовлении
	лять степень готовности	холодных и горячих напит-
		ков. Нормы взаимозаменя-
	холодных и горячих напитков. Доводить холодных и	-
	горячих сладких блюд, де-	емости сырья и продуктов. Ассортимент, характери-
	*	
	сертов, напитков до вкуса,	стика, кулинарное исполь-
	до определенной конси-	зование, безопасность аро-
	стенции. Владеть техника-	матических и красящих
	ми, приемами приготовле-	веществ.
	ния холодных и горячих	
	напитков. Соблюдать сани-	
	тарно- гигиенические тре-	
	бования в процессе приго-	
	товления пищи.	
	Осуществлять взаимозаме-	
	няемость продуктов в про-	
	цессе приготовления хо-	
	лодных и горячих напитков	
	с учетом норм взаимозаме-	
	няемости.	
	Выбирать, подготавливать	
	и использовать при приго-	
	товлении холодных и горя-	
	чих напитков ароматиче-	
	ские и красящие вещества с	
	учетом их взаимозаменяе-	

	мости, сочетаемости с ос-		
	новными продуктами, тре-		
	бованиями санитарных		
	норм и правил. Выбирать в		
	соответствии со способом		
	приготовления, безопасно		
	использовать технологиче-		
	ское оборудование, произ-		
	водственный инвентарь,		
	инструменты		
Ведение расчетов	Рассчитывать стоимость	Ассортимент и цены на	
с потребителями	холодных и горячих напит-	холодные и горячие напит-	
при отпуске про-	ков. Вести учет реализо-	ки на день принятия пла-	
дукции на вынос,	ванных холодных и горя-	тежей. Правила торговли.	
взаимодействие	чих напитков.	Виды оплаты по платежам.	
спотребителями	Пользоваться контрольно-	Виды, характеристика кон-	
при отпуске про-	кассовыми машинами при	трольно-кассовых машин.	
дукции с прилав-	оформлении платежей.	Виды, правила осуществ-	
ка/раздачи	Принимать оплату налич-	ления кассовых операций.	
	ными деньгами; принимать	Правила и порядок расчета	
	и оформлять безналичные	потребителей при оплате	
	платежи.	наличными деньгами, при	
	Составлять отчет по пла-	безналичной форме опла-	
	тежам. Поддерживать ви-	ты. Правила поведения,	
	зуальный контакт с потре-	степень ответственности за	
	бителем. Владеть профес-	правильность расчетов с	
	сиональной терминологи-	потребителями.	
	ей.	Правила общения с потре-	
	Консультировать потреби-	бителями.	
	телей, оказывать им по-	Базовый словарный запас	
	мощь в выборе холодных и	на иностранном языке.	
	горячих напитков. Разре-	Техника общения, ориен-	
	шать проблемы в рамках	тированная на потребителя	
	своей компетенции	прованная на потреоителя	
	своен компетенции		

Спецификация 7.8.

ПК 7.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебо-				
	булочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Подготовка,	Подготавливать рабочее	Безопасности и производ-	Персональные ком-	
уборка рабочего	место оборудование, ин-	ственной санитарии в ор-	пьютеры по коли-	
места кондитера	вентарь, посудой, сырьем,	ганизации питания; виды,	честву обучающих-	
при выполнении	материалами в соответ-	назначение, правила без-	ся с выходом в Ин-	
работ по изготов-	ствии с инструкциями и	опасной эксплуатации тех-	тернет и лицензи-	
лению хлебобу-	регламентами, стандартами	нологического оборудова-	онным программ-	
лочных, мучных	чистоты; проводить теку-	ния, производственного	ным обеспечением	
кондитерских из-	щую уборку, поддерживать	инвентаря, инструментов,	Для тренингов в	
делий	порядок на рабочем месте	весоизмерительных прибо-	области безопасной	
	кондитера в соответствии с	ров, посуды и правила ухо-	организации работ	
	инструкциями и регламен-	да за ними; организация	– учебная кухня	
	тами, стандартами чисто-	работ в кондитерском цехе;	ресторана с совре-	
	ты; применять регламенты,	последовательность вы-	менным технологи-	
	стандарты и нормативно-	полнения технологических	ческим оборудова-	
	техническую документа-	операций, современные	нием	
	цию, соблюдать санитар-	методы изготовления хле-		
	ные требования; выбирать	бобулочных, мучных кон-		

и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных 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, термостабильные начинки и пр.

дитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подго-

		товки отделочных полу-	
		фабрикатов промышленно-	
		го производства; характе-	
		ристика региональных ви-	
		дов сырья, продуктов; нор-	
		мы взаимозаменяемости	
		сырья и продуктов	
Приготовление	Выбирать, применять, ком-	Методы приготовления	
отделочных по-	бинировать различные ме-	отделочных полуфабрика-	
луфабрикатов	тоды приготовления, под-	тов, правила их выбора с	
	готовки отделочных полу-	учетом типа питания, ку-	
	фабрикатов: готовить желе;	линарных свойств основ-	
	хранить, подготавливать	ного продукта; виды,	
	отделочные полуфабрика-	назначение иправила без-	
	ты промышленного произ-	опасной эксплуатации обо-	
	водства: гели, желе, глазу-	рудования, инвентаря ин-	
	ри, посыпки, термоста-	струментов; ассортимент,	
	бильные начинки и пр.;	рецептуры, требования к	
	нарезать, измельчать, про-	качеству отделочных по-	
	тирать вручную и механи-	луфабрикатов; органолеп-	
	ческим способом фрукты,	тические способы опреде-	
	ягоды, уваривать фрукто-	ления готовности	
	вые смеси с сахарным пес-		
	ком до загустения; варить		
	сахарный сироп		
Приготовление	Выбирать, применять, ком-	Методы приготовления	
хлебобулочных	бинировать различные спо-	хлебобулочных изделий и	
изделий и хлеба	собы приготовления хле-	хлеба, правила их выбора с	
разнообразного	бобулочных изделий и	учетом типа питания, ку-	
ассортимента	хлеба с учетом типа пита-	линарных свойств основ-	
	ния, вида основного сырья,	ного продукта; виды,	
	его свойств: подготавли-	назначение и правила без-	
	вать продукты; замешивать	опасной эксплуатации обо-	
	дрожжевое тесто опарным	рудования, инвентаря ин-	
	и безопарным способом	струментов; ассортимент,	
	вручную с использованием	рецептуры, требования к	
	технологического оборудо-	качеству, хлебобулочных	
	вания; подготавливать	изделий и хлеба; органо-	
	начинки, фарши; подготав-	лептические способы опре-	
	ливать отделочные полу-	деления готовности выпе-	
	фабрикаты; прослаивать	ченных изделий; нормы,	
	дрожжевое тесто для хле-	правила взаимозаменяемо-	
	бобулочных изделий из	сти продуктов.	
	дрожжевого слоеного теста		
	вручную и с использовани-		
	ем механического обору-		
	дования; проводить фор-		
	мование, расстойку, вы-		
	печку, оценку готовности		
	выпеченных хлебобулоч-		
	ных изделий и хлеба; про-		
	водить оформление хлебо-		
	булочных изделий; выби-		
	рать оборудование, произ-		
	водственный инвентарь,		
	посуду, инструменты в со-		
	ответствии со способом		

	T		
Ведение расчетов	Рассчитывать стоимость,	Ассортимент и цены на	
с потребителями	вести учет реализованных	хлебобулочные изделия и	
при отпуске про-	хлебобулочных изделий и	хлеб разнообразного ассор-	
дукции на вынос;	хлеба разнообразного ас-	тимента на день принятия	
взаимодействие с	сортимента; пользоваться	платежей; правила торгов-	
потребителями	контрольно-кассовыми	ли; виды оплаты по плате-	
при отпуске про-	машинами при оформле-	жам; виды и характеристи-	
дукции с прилав-	нии платежей; принимать	ка контрольно-кассовых	
ка/раздачи	оплату наличными деньга-	машин; виды, правила	
	ми; принимать и оформ-	осуществления кассовых	
	лять; безналичные плате-	операций; правила и поря-	
	жи; составлять отчет по	док расчета потребителей	
	платежам; поддерживать	при оплате наличными	
	визуальный контакт с по-	деньгами, при безналичной	
	требителем; владеть про-	форме оплаты; правила	
	фессиональной терминоло-	поведения, степень ответ-	
	гией; консультировать по-	ственности за правиль-	
	требителей, оказывать им	ность	
	помощь в выборе хлебобу-		
	лочных изделий и хлеба;		
	разрешать проблемы в		
	рамках своей компетенции		
Координация дея-	Распределять производ-		
тельности подчи-	ственные задания между		
ненного персона-	работниками в зависимости		
ла	от их умений и компетен-		
	ции.		
	Составлять рациональные		
	графики работы членов		
	бригады/команды		
	Обеспечивать взаимосвязь		
	между отдельными работ-		
	никами в процессе произ-		
	водства.		

ВД 8. «Выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»

Спецификация 8.1./ 8.2.

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка,	Подготавливать рабочее	Требования охраны труда,	Учебная кухня ре-
уборка рабочего	место, выбирать, безопасно	пожарной безопасности,	сторана.
места; подготовка	эксплуатировать оборудо-	производственной санита-	Персональные ком-
к работе, безопас-	вание, производственный	рии и личной гигиены в	пьютеры по коли-
ной эксплуатации	инвентарь, инструменты,	организациях питания; ви-	честву обучающих-
технологического	весоизмерительные прибо-	ды, назначение упаковоч-	ся с выходом в Ин-
оборудования,	ры в соответствии с ин-	ных материалов; требова-	тернет и лицензи-
производственно-	струкциями и регламента-	ния охраны труда, пожар-	онным программ-
го инвентаря, ин-	ми; соблюдать правила со-	ной безопасности, произ-	ным обеспечением
струментов, весо-	четаемости, взаимозаменя-	водственной санитарии и	
измерительных	емости, рационального ис-	личной гигиены в органи-	
приборов; веде-	пользования сырья и про-	зациях питания; виды,	
ние расчетов с	дуктов, подготовки и при-	назначение, правила без-	

	1		
потребителями	менения пряностей и при-	опасной эксплуатации тех-	
	прав;выбирать, применять,	нологического оборудова-	
	комбинировать методы об-	ния и правила ухода за	
	работки сырья, приготов-	ним; требования к каче-	
	ления полуфабрикатов,	ству, условиям и срокам	
	обеспечивать условия, со-	хранения сырья; рецепту-	
	блюдать сроки их хране-	ры, методы обработки сы-	
	ния.	рья, приготовления полу-	
Оценить наличие	Оценить наличие ресурсов;	фабрикатов; способы со-	
ресурсов; соста-	составить заявку и обеспе-	кращения потерь при обра-	
вить заявку и	чить получение продуктов	ботке сырья и приготовле-	
обеспечить полу-	для производства хлебобу-	нии полуфабрикатов по-	
чение продуктов	лочных, мучных изделий	следовательность выпол-	
для производства	сложного ассортимента по	нения технологических	
хлебобулочных,	количеству и качеству, в	операций, современные	
мучных изделий	соответствии с заказом;	методы, техника обработ-	
сложного ассор-	оценить качество и без-	ки, подготовки сырья и	
тимента по коли-	опасность сырья, продук-	продуктов; возможные по-	
честву качеству, в	тов, материалов.	следствия нарушения сани-	
соответствии с		тарии и гигиены.	
заказом; оценить			
качество и без-			
опасность сырья,			
продуктов, мате-			
риалов.			
Подготовка рабо-	Выбирать, подготавливать,		
чего места для	рационально размещать на		
порционирования	рабочем месте материалы,		
(комплектования),	посуду, контейнеры, обо-		
отпуска, упаковки	рудование для упаковки,		
на вынос готовых	хранения, подготовки к		
хлебобулочных,	транспортированию гото-		
мучных конди-	вых хлебобулочных, муч-		
терских изделий.	ных кондитерских изделий.		
Подготовка ос-	Подбирать в соответствии	Ассортимент, товароведная	
новных продук-	с технологическими требо-	характеристика, правила	
тов и дополни-	ваниями, оценка качества и	выбора основных продук-	
тельных ингреди-	безопасности основных	тов и дополнительных ин-	
ентов	продуктов и дополнитель-	гредиентов с учетом их	
	ных ингредиентов; органи-	сочетаемости, взаимозаме-	
	зовывать их хранение в	няемости; критерии оценки	
	процессе приготовления	качества основных продук-	
	отделочных полуфабрика-	тов и дополнительных ин-	
	тов с соблюдением требо-	гредиентов для отделочных	
	ваний по безопасности	полуфабрикатов; виды, ха-	
	продукции, товарного со-	рактеристика, назначение,	
	седства; выбирать, подго-	правила подготовки отде-	
	тавливать ароматические,	лочных полуфабрикатов	
	красящие вещества с уче-	промышленного производ-	
	том санитарных требова-	ства; характеристика реги-	
	ний к использованию пи-	ональных видов сырья,	
	щевых добавок; взвеши-	продуктов; нормы взаимо-	
	вать, измерять продукты,	заменяемости сырья и про-	
	входящие в состав отде-	дуктов.	
	лочных полуфабрикатов в	· •	
	соответствии с рецептурой;		
	осуществлять взаимозаме-		
	няемость продуктов в со-		
	продуктов в со		

		-	
	ответствии с нормами за-		
	кладки, особенностями за-		
	каза, сезонностью; исполь-		
	зовать региональные про-		
	дукты для приготовления		
	отделочных полуфабрика-		
	тов; хранить, подготавли-		
	вать отделочные полуфаб-		
	рикаты промышленного		
	производства: желе, гели,		
	глазури, посыпки, фрукто-		
	вые смеси, термостабиль-		
	ные начинки.		
Хранение отде-	Проверять качество отде-	Условия, сроки хранения	
лочных полуфаб-	лочных полуфабриктов	отделочных полуфабрика-	
рикатов	перед использованием или	тов, в том числе промыш-	
	упаковкой для непродол-	ленного производства тре-	
	жительного хранения; хра-	бования к безопасности	
	нить свежеприготовленные	хранения отделочных по-	
	отделочные полуфабрика-	луфабрикатов; правила	
	ты, полуфабрикаты про-	маркирования упакован-	
	мышленного производства	ных отделочных полуфаб-	
	с учетом требований по	рикатов, правила заполне-	
	безопасности готовой про-	ния этикеток	
	дукции; организовывать		
	хранение отделочных по-		
	луфабрикатов		

Спецификация 8.3./ 8.4.

ПК 8.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий

ПК 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
Подготовка ос-	Подбирать в соответствии	Ассортимент, характери-	Учебная кухня ре-	
новных продук-	с технологическими требо-		сторана.	
тов и дополни-	ваниями, оценка качества и	новных продуктов и до-	Персональные ком-	
тельных ингреди-	безопасности основных	полнительных ингредиен-	пьютеры по коли-	
ентов.	продуктов и дополнитель-	тов с учетом их сочетаемо-	честву обучающих-	
	ных ингредиентов; органи-	сти, взаимозаменяемости;	ся с выходом в Ин-	
	зовывать их хранение в	критерии оценки качества	тернет и лицензи-	
	процессе приготовления	основных продуктов и до-	онным программ-	
	хлебобулочных изделий и	полнительных ингредиен-	ным обеспечением	
	хлеба с соблюдением тре-	тов для хлебобулочных		
	бований по безопасности	изделий и хлеба разнооб-		
	продукции, товарного со-	разного ассортимента; ви-		
	седства; выбирать, подго-	ды, характеристика регио-		
	тавливать ароматические,	нальных видов сырья, про-		
	красящие вещества; взве-	дуктов; нормы взаимоза-		
	шивать, измерять продук-	меняемости сырья и про-		
	ты, входящие в состав хле-	дуктов.		
	бобулочных изделий и			
	хлеба в соответствии с ре-			
	цептурой; осуществлять			
	взаимозаменяемость про-			
	дуктов в соответствии с			

			T
Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Выбирать, применять комбинировать различные способы хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрика-	Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпе-	
	ты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и сиспользованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	ченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Проверять качество хлебо- булочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использо- вания ресурсов, соблюде- ния требований по без- опасности готовой продук- ции; соблюдать выход при порционировании; выдер- живать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать кон- тейнеры, эстетично упако- вывать на вынос для транспортирования хлебо-	Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных из-	

	e		
	булочных изделий и хлеба.	делий и хлеба разнообраз-	
		ного ассортимента; прави-	
		ла маркирования упако-	
		ванных хлебобулочных	
		изделий и хлеба разнооб-	
		разного ассортимента, пра-	
		вила заполнения этикеток.	
Ведение расчетов	Рассчитывать стоимость,	Ассортимент и цены на	
с потребителями	вести учет реализованных	хлебобулочные изделия и	
при отпуске про-	хлебобулочных изделий и	хлеб разнообразного ассор-	
дукции на вынос;	хлеба разнообразного ас-	тимента на день принятия	
взаимодействие с	сортимента; пользоваться	платежей; правила торгов-	
потребителями	контрольно- кассовыми	ли; виды оплаты по плате-	
при отпуске про-	машинами при оформле-	жам; виды и характеристи-	
дукции с прилав-	нии платежей; принимать	ка контрольно-кассовых	
ка/раздачи.	оплату наличными деньга-	машин; виды и правила	
	ми; принимать и оформ-	осуществления кассовых	
	лять; безналичные плате-	операций; правила и поря-	
	жи; составлять отчет по	док расчета потребителей	
	платежам; поддерживать	при оплате наличными	
	визуальный контакт с по-	деньгами, при безналичной	
	требителем; владеть про-	форме оплаты; правила	
	фессиональной терминоло-	поведения, степень ответ-	
	гией; консультировать по-	ственности за правиль-	
	требителей, оказывать им	ность расчетов с потреби-	
	помощь в выборе хлебобу-	телями; правила общения с	
	лочных изделий и хлеба;	потребителями; базовый	
	разрешать проблемы в	словарный запас на ино-	
	рамках своей компетенции.	странном языке; техника	
		общения, ориентированная	
		на потребителя.	

# Спецификация 8.5.

ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пи-						
	рожных и тортов.					
Действия	Умения Знания		Ресурсы			
Подготовка ос-	Подбирать в соответствии	Ассортимент, характери-	Учебная кухня ре-			
новных продук-	с технологическими требо-	стика, правила выбора ос-	сторана.			
тов и дополни-	ваниями, оценка качества и	новных продуктов и до-	Персональные ком-			
тельных ингреди-	безопасности основных	полнительных ингредиен-	пьютеры по коли-			
ентов	продуктов и дополнитель-	тов с учетом их сочетаемо-	честву обучающих-			
	ных ингредиентов; органи-	сти,	ся с выходом в Ин-			
	зовывать их хранение в	взаимозаменяемости; кри-	тернет и лицензи-			
	процессе приготовления	терии оценки качества ос-	онным программ-			
	пирожных и тортов с со-	новных продуктов и до-	ным обеспечением			
	блюдением требований по	полнительных ингредиен-				
	безопасности продукции,	тов для пирожных и тортов				
	товарного соседства; выби-	разнообразного ассорти-				
	рать, подготавливать аро-	мента; виды, характеристи-				
	матические, красящие ве-	ка региональных видов сы-				
	щества; взвешивать, изме-	рья, продуктов; нормы вза-				
	рять продукты, входящие в	имозаменяемости сырья и				
	состав пирожных и тортов	продуктов				
	в соответствии с рецепту-					
	рой; осуществлять взаимо-					
	заменяемость продуктов в					

	T		
	соответствии с нормами		
	закладки, особенностями		
	заказа; использовать реги-		
	ональные продукты для приготовления пирожных и		
Прикоториония	Тортов.	Мото ил прироториония	
Приготовление	Выбирать, применять комбинировать различные спо-	Методы приготовления	
мучных конди- терских изделий	собы приготовления пи-	пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа	
разнообразного	рожных и тортов с учетом	питания; виды, назначение	
ассортимента.	типа питания: подготавли-	и правила безопасной экс-	
ассортимента.	вать продукты; готовить	плуатации оборудования,	
	различные виды теста:	инвентаря инструментов;	
	пресное, сдобное, песоч-	ассортимент, рецептуры,	
	ное, бисквитное, пресное,	требования к качеству, пи-	
	слоеное, заварное, воздуш-	рожных и тортов; органо-	
	ное, пряничное вручную и	лептические способы опре-	
	с использованием техноло-	деления готовности выпе-	
	гического оборудования;	ченных и отделочных по-	
	подготавливать начинки,	луфабрикатов; нормы, пра-	
	кремы, отделочные полу-	вила взаимозаменяемости	
	фабрикаты; проводить	продуктов.	
	формование рулетов из		
	бисквитного полуфабрика-		
	та; готовить, оформлять		
	торты, пирожные с учетом		
	требований к безопасности		
	готовой продукции; выби-		
	рать, безопасно использо-		
	вать оборудование, произ-		
	водственный инвентарь,		
	посуду, инструменты в со-		
	ответствии со способом		
Vnougura ornvor	приготовления.	Тауника пориновния	
Хранение, отпуск, упаковка на вы-	Проверять качество пирожных и тортов перед от-	Техника порционирования (комплектования), склади-	
нос мучных кон-	пуском, упаковкой на вы-	рования для непродолжи-	
дитерских изде-	нос; порционировать (ком-	тельного хранения пирож-	
лий разнообраз-	плектовать) с учетом раци-	ных и тортов разнообраз-	
ного ассортимен-	онального использования	ного ассортимента; виды,	
та.	ресурсов, соблюдения тре-	назначение посуды для по-	
	бований по безопасности	дачи, контейнеров для от-	
	готовой продукции; со-	пуска на вынос пирожных	
	блюдать выход при порци-	и тортов разнообразного	
	онировании; выдерживать	ассортимента, в том числе	
	условия хранения пирож-	региональных; методы сер-	
	ных и тортов с учетом тре-	вировки и подачи пирож-	
	бований по безопасности	ных и тортов разнообраз-	
	готовой продукции; выби-	ного ассортимента; требо-	
	рать контейнеры, эстетич-	вания к безопасности хра-	
	но упаковывать на вынос	нения готовых пирожных и	
	для транспортирования	тортов разнообразного ас-	
	пирожных и тортов.	сортимента; правила мар-	
		кирования упакованных	
		пирожных и тортов разно-	
		образного ассортимента,	
		правила заполнения этике-	
		TOK.	

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилав-ка/раздачи.

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

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

### 3.2. Спецификация общих компетенций

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование ком- петенций	Дискрипторы (пока- затели сформирован- ности)	Умения	Знания
OK 01	Выбирать способы	Распознавание слож-	Распознавать задачу	Актуальный профес-
	решения задач про-	ных проблемных ситу-	и/или проблему в	сиональный и соци-
	фессиональной дея-	аций в различных кон-	профессиональном	альный контекст, в
	тельности, приме-	текстах.	и/или социальном	котором приходится
	нительно к различ-	Проведение анализа	контексте;	работать и жить;
	ным контекстам.	сложных ситуаций при	Анализировать зада-	Основные источники
		решении задач про-	чу и/или проблему и	информации и ресур-
		фессиональной дея-	выделять еè состав-	сы для решения задач
		тельности	ные части;	и проблем в профес-
		Определение этапов	Правильно выявлять	сиональном и/или
		решения задачи.	и эффективно искать	социальном контек-
		Определение потреб-	информацию, необ-	сте.
		ности в информации	ходимую для реше-	Алгоритмы выполне-
		Осуществление эф-	ния задачи и/или	ния работ в профес-
		фективного поиска.	проблемы;	сиональной и смеж-
		Выделение всех воз-	Составить план дей-	ных областях;
		можных источников	ствия;	Методы работы в
		нужных ресурсов, в	Определить необхо-	профессиональной и
		том числе неочевид-	димые ресурсы;	смежных сферах.
		ных. Разработка де-	Владеть актуальны-	Структура плана для
		тального плана дей-	ми методами работы	решения задач
		ствий	в профессиональной	Порядок оценки ре-
		Оценка рисков на	и смежных сферах;	зультатов решения
		каждом шагу	Реализовать состав-	задач профессио-
		Оценивает плюсы и	ленный план;	нальной деятельности
		минусы полученного	Оценивать результат	
		результата, своего	и последствия своих	

OK 02	Осуществлять по- иск, анализ и интер- претацию информа- ции, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать ото-	действий (самостоятельно или с помощью наставника).  Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности Использование актуальной нормативноправовой документацией по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска  Определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 05	Осуществлять уст- ную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом осо- бенностей социаль- ного и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 06	Проявлять граждан- ско-патриотическую позицию, демонстри- ровать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значи- мость своей профес- сии Презентовать струк- туру профессиональ-	Сущность граждан- ско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности

	общечеловеческих ценностей.		ной деятельности по специальности	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 07	Содействовать со- хранению окружаю- щей среды, ресурсо- сбережению, эф- фективно действо- вать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
OK 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 Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Роль физической культуры в общекультуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Средства профилактики перенапряжения
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности,

		<del>_</del>		<del>,</del>
			и о своей професси-	особенности произ-
			ональной деятельно-	ношения,
			сти,	правила чтения тек-
			кратко обосновывать	стов профессиональ-
			и объяснить свои	ной направленности
			действия (текущие и	
			планируемые),	
			писать простые связ-	
			ные сообщения на	
			знакомые или инте-	
			ресующие професси-	
			ональные темы	
OK 11	Планировать пред-	Определение инвести-	Выявлять достоин-	Основы предприни-
	принимательскую	ционную привлека-	ства и недостатки	мательской деятель-
	деятельность в про-	тельность коммерче-	коммерческой идеи	ности
	фессиональной сфе-	ских идей в рамках	Презентовать идеи	Основы финансовой
	pe.	профессиональной	открытия собствен-	грамотности
		деятельности	ного дела в профес-	Правила разработки
		Составлять бизнес	сиональной деятель-	бизнес-планов
		план	ности	Порядок выстраива-
		Презентовать бизнес-	Оформлять бизнес-	ния презентации
		идею	план	Кредитные банков-
		Определение источни-	Рассчитывать разме-	ские продукты
		ков финансирования	ры выплат по про-	
		Применение грамот-	центным ставкам	
		ных кредитных про-	кредитования	
		дуктов для открытия		
		дела		

# 3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы 3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

Шифры осваивае- мых ком- петенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-10	ПМ 01. «Организаці ассортимента»	ия и вед	ение процессов пригоп	повления и подготовки к реализации полуфабр	икатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-10	МДК.01.01 Организация про- цессов приготов- ления и техноло- гия приготовления полуфабрикатов для блюд, кули-	210	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
	нарных изделий сложного ассортимента		Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования, рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте	-методы контроля качества сырья.продуктов, качества выполнения работ подчиненнымиважность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производстваспособы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности

	повара;	
Контроль подго-	- контролировать выбор и рациональное	-требования охраны труда, пожарной безопас-
товки рабочих	размещение на рабочем месте оборудова-	ности и производственной санитарии в органи-
мест, оборудова-	ния, инвентаря, посуды, сырья, материалов	зации питания;
ния, инвентаря,	в соответствии с видом работ требованиями	-виды, назначение, правила безопасной эксплуа-
посуды в соответ-	инструкций, регламентов, стандартов чи-	тации технологического оборудования, произ-
ствии с заданиями	стоты;	водственного инвентаря, инструментов, весоиз-
	- контролировать своевременность текущей	мерительных приборов, посуды и правила ухода
	уборки рабочих мест в соответствии с ин-	за ними;
	струкциями и регламентами, стандартами	-последовательность выполнения технологиче-
	чистоты;	ских операций, современные методы, техника
	- контролировать соблюдение правил тех-	обработки, подготовки сырья и продуктов;
	ники безопасности, пожарной безопасности,	-возможные последствия нарушения санитарии
	охраны труда на рабочем месте	и гигиены;
		-требования к личной гигиене персонала при
		подготовке производственного инвентаря и ку-
		хонной посуды;
		-виды, назначение, правила применения и без-
		опасного хранения чистящих, моющих и дезин-
		фицирующих средств, предназначенных для
		последующего использования;
		-правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов,
		способы хранения сырья и продуктов;
		-виды, назначение правила эксплуатации обору-
		дования для вакуумной упаковки сырья и гото-
		вых полуфабрикатов;
		-виды, назначение оборудования, инвентаря по-
		суды, используемых для порционирования
		(комплектования) готовых полуфабрикатов;
		-способы и правила порционирования (комплек-
		тования), упаковки на вынос готовых полуфаб-
		рикатов;
		-виды кухонных ножей, правила подготовки их
		к работе, ухода за ними и их назначения
		к работе, улода за пиши и ил пазпачения

<u></u>			
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	Контроль и ведение процесса обработ- ки, подготовки эк- зотических и ред- ких видов сырья: овощей, грибов,  рыбы, нерыбного  водного сырья, ди- чиподготовке;	-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф; - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзо-	-методы обработки экзотических и редких видов сырья; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов -формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья

	T	1
	тических видов сырья с учетом его вида,	
	кондиции, размера,	
	технологических свойств, кулинарного	
	назначения;	
	-соблюдать стандарты чистоты на рабочем	
	месте;	
	-контролировать ротацию неиспользован-	
	ного сырья в процессе производства	
Контроль утилиза-	-контролировать, осуществлять упаковку,	-способы упаковки, складирования;
ции отходов, упа-	маркировку, складирование, сроки и усло-	-условия, сроки хранения пищевых продуктов;
ковки, складирова-	вия хранения неиспользованного сырья,	-правила утилизации отходов
ния неиспользо-	пищевых продуктов с учетом требований по	
ванного сырья, пи-	безопасности (ХАССП);	
щевых продуктов	-контролировать соблюдение правил утили-	
	зации непищевых отходов	
Организация и ве-	-контролировать, осуществлять упаковку,	-способы упаковки, складирования, правила,
дение процессов	маркировку, складирование, сроки и усло-	условия, сроки хранения пищевых продуктов;
упаковки, хранения	вия хранения обработанного сырья, пище-	-виды оборудования, посуды, используемые для
обработанных	вых продуктов с учетом требований по без-	упаковки, хранения обработанного сырья
овощей, грибов,	опасности (ХАССП);	
рыбы, нерыбного	-контролировать, осуществлять выбор, ра-	
водного сырья, мя-	циональное использование материалов, по-	
са, домашней пти-	суды для упаковки, хранения обработанно-	
цы, дичи	го сырья;- контролировать, осуществлять	
	соблюдение товарного соседства пищевых	
	продуктов при складировании;	
	-контролировать безопасное использование	
	оборудование для упаковки	
Организация, веде-	- контролировать, осуществлять выбор,	-ассортимент, рецептуры, требования к каче-
ние процесса при-	применение, комбинирование различных	ству, условиям и срокам хранения полуфабри-
готовления полу-	способов приготовления полуфабрикатов из	катов для блюд, кулинарных изделий сложного
фабрикатов для	экзотических и редких видов сырья: ово-	ассортимента из региональных, редких и экзо-
блюд, кулинарных	щей, грибов, рыбы, нерыбного водного сы-	тических овощей, грибов, рыбы и нерыбного
* *		* * *
ассортимента из	с учетом требований к качеству и безопас-	ствии с заказом;
изделий сложного	рья, дичи для приготовления сложных блюд	водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответ-

региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	ности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; -владеть техниками, контролировать применение техник; - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фаршированиякнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, под-	- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.
	I	
	готовку пряностей и приправ, их хранение в	
Oppositioning it are	измельченном виде	aggerty Mart Hagyanay Hagyana Afrons Company
Организация и вы-	-проверять качество готовых полуфабрика-	-ассортимент, назначение, правила обращения с
полнение процес-	тов перед комплектованием, упаковкой на	упаковочными материалами, посудой, контей-
сов порционирова-	вынос;	нерами для хранения и транспортирования го-
ния (комплектова-	-контролировать выбор материалов, посу-	товых полуфабрикатов, упаковочным оборудо-

<u> </u>			
	ния), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	ды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения -рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ванием; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов  -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области; - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудова-	-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;

Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ния, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разныеметоды приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	-принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	

ПК 2.1-2.8 ОК 01, 04, 07	ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»					
ПК 2.1-2.8 ОК 01, 04, 07	МДК 02.01 Организация процессов приготовления и технология приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кули-	240	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));	
	нарных изделий, закусок сложного ассортимента		Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;методы контроля качества сырья продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производ-	
			Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с ин-	ства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	

Т	Т			
			струкциями и регламентами, стандартами	закусок сложного ассортимента;
			чистоты;	-возможные последствия нарушения требований
			- контролировать соблюдение правил тех-	санитарии и гигиены;
			ники безопасности, пожарной безопасности,	-правила безопасного хранения и применения
			охраны труда на рабочем месте;	чистящих, моющих и дезинфицирующих
			- контролировать выполнение требований	средств;
			стандартов чистоты при мойке и хранении	-правила утилизации отходов;
			кухонной посуды и производственного ин-	-виды, назначение упаковочных материалов;
			вентаря;	- способы хранения пищевых продуктов;
			- контролировать процесс упаковки, хране-	-способы и правила порционирования (комплек-
			ния, подготовки к транспортированию го-	тования), упаковки на вынос готовых горячих
			товых горячих блюд, кулинарных изделий,	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
			закусок	ассортимента;
				-условия, сроки, способы хранения готовой го-
				рячей кулинарной продукции сложного ассор-
				тимента;
				-ассортимент, требования к качеству, условия и
				сроки хранения пищевых продуктов, полуфаб-
				рикатов, используемых для приготовления;
				-правила оформления заявок на склад
		Контроль за подго-	- контролировать наличие, хранение и рас-	- ассортимент, рецептуры, характеристика, тре-
		товкой основных	ход запасов, продуктов на производстве;	бования к качеству, примерные нормы выхода
		продуктов и до-	- контролировать, осуществлять выбор в	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		полнительных ин-	соответствии с технологическими требова-	сложного приготовления, в том числе автор-
		гредиентов с уче-	ниями, оценивать качество и безопасность	ских, брендовых, региональных;
		том требований к	основных продуктов и дополнительных ин-	– правила выбора, требования к качеству, прин-
		безопасности пи-	гредиентов;	ципы сочетаемости основных продуктов и до-
		щевых продуктов	- сочетать основные продукты с дополни-	полнительных ингредиентов к ним;
		1 13	тельными ингредиентами для создания гар-	-характеристика региональных видов сырья,
			моничных горячих блюд, кулинарных изде-	продуктов;
			лий, закусок;	– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и
			- контролировать, осуществлять взвешива-	продуктов;
			ние, измерение продуктов, входящих в со-	-пищевая, энергетическая ценность сырья, про-
			став горячих блюд, кулинарных изделий,	дуктов, готовых горячих блюд, кулинарных из-
			закусок сложного ассортимента в соответ-	делий, закусок
	<u>l</u>	<u>_</u>	- sangeon showners acceptimization becomes	Hammi, amil and

	_	
	ствии с рецептурой, заказом;	- варианты сочетания основных продуктов с
	-осуществлять взаимозаменяемость продук-	другими ингредиентами для создания гармо-
	тов в соответствии с нормами закладки,	ничных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	особенностями заказа, сезонностью;	- варианты подбора пряностей и приправ;
	-использовать региональное сырье, продук-	- ассортимент вкусовых добавок, соусов про-
	ты для приготовления горячей кулинарной	мышленного производства и варианты их ис-
	продукции	пользования;
Контроль и ведение	-контролировать, осуществлять выбор, ком-	- правила выбора вина и других алкогольных
процессов приго-	бинировать, применять различные методы	напитков для ароматизации сложных горячих
товления горячей	приготовления в соответствии с заказом,	соусов, правила соусной композиции, коррек-
кулинарной про-	способом обслуживания;	ции цвета;
дукции сложного	-изменять, адаптировать рецептуру, выход	- виды, правила безопасной эксплуатации тех-
ассортимента	порции в соответствии с особенностями	нологического оборудования и производствен-
	заказа, использованием сезонных видов сы-	ного инвентаря;
	рья, продуктов, заменой сырья и продуктов	- правила охлаждения и замораживания, размо-
	на основе принципов взаимозаменяемости,	раживания заготовок для горячих блюд, кули-
	региональными особенностями в приготов-	нарных изделий, закусок с учетом требований к
	лении пищи, формой и способом обслужи-	безопасности;
	вания и т.д.;	- температурный режим, последовательность
	- организовывать приготовление, готовить	выполнения технологических операций;
	супы, соусы, горячие блюда из овощей,	-современные, инновационные методы приго-
	грибов, круп, бобовых, макаронных изде-	товления горячих блюд, кулинарных изделий,
	лий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, не-	закусок сложного ассортимента;
	рыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	- способы и формы инструктирования персонала
	сложного ассортимента в соответствии с	в области приготовления горячей кулинарной
	рецептурой, с учетом особенностей заказа,	продукции сложного ассортимента;
	способа подачи блюд, требований к каче-	- способы оптимизации процессов приготовле-
	ству и безопасности готовой продукции;	ния с помощью использования высокотехноло-
	- минимизировать потери питательных ве-	гичного оборудования, новых видов пищевых
	<u> </u>	продуктов, полуфабрикатов промышленного
	ществ, массы продукта при термической обработке;	продуктов, полуфаорикатов промышленного производства
	*	производства
	- обеспечивать безопасность готовой горя-	
	чей кулинарной продукции;	
	- определять степень готовности, доводить	
	до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кули-	

-			<u></u>	
			нарные изделия и закуски;	
			- оценивать качество органолептическим	
			способом;	
			- предупреждать в процессе приготовления,	
			выявлять и исправлять исправимые дефек-	
			ты, отбраковывать недоброкачественные	
			блюда, кулинарные изделия и закупки;	
			-охлаждать и замораживать, размораживать	
			отдельные полуфабрикаты для супов, со-	
			усов, горячих блюд, кулинарных изделий,	
			закусок, готовую кулинарную продукцию.	
		Организация и вы-	- организовывать, контролировать, выпол-	-техника порционирования, варианты оформле-
		полнение процес-	нять порционирование, оформление слож-	ния сложной горячей кулинарной продукции
		сов порционирова-	ных супов, горячих блюд, кулинарных из-	для подачи;
		ния (комплектова-	делий, закусок; сервировать для подачи с	-виды, назначение посуды для подачи, термо-
		ния), упаковки на	учетом потребностей различных категорий	сов, контейнеров для отпуска на вынос;
		вынос, хранения.	потребителей, форм и способов обслужива-	-методы сервировки и способы подачи горячей
		Взаимодействие с	ния;	кулинарной продукции сложного ассортимента;
		потребителями при	- контролировать температуру подачи горя-	-температура подачи горячей кулинарной про-
		отпуске продукции	чей кулинарной продукции;	дукции сложного ассортимента;- правила разо-
		с прилавка/раздачи	- организовывать хранение сложных супов,	гревания охлажденной, замороженной горячей
			горячих блюд, кулинарных изделий, заку-	кулинарной продукции;
			сок с учетом требований к безопасности	-правила охлаждения, замораживания и хране-
			готовой продукции;	ния горячей кулинарной продукции сложного
			-охлаждать и замораживать готовую кули-	ассортимента;
			нарную продукцию с учетом требований к	- требования к безопасности хранения горячей
			безопасности пищевых продуктов;	кулинарной продукции сложного ассортимента;
			- организовывать, контролировать процесс	-правила маркирования упакованной горячей
			упаковки на вынос:	кулинарной продукции сложного ассортимента;
			- выбор контейнеров, материалов для упа-	-правила общения с потребителями;
			ковки;	-базовый словарный запас на иностранном язы-
			- эстетичную упаковку на вынос, для транс-	ке;
			портирования;	-техника общения, ориентированная на потре-
			- рассчитывать стоимость горячей кулинар-	бителя;
			ной продукции;	-наиболее актуальные в регионе традиционные
-	<u> </u>	•		* *

Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции	- вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;	и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;  - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);  - современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;  -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;  -принципы организации проработки рецептур;  -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;  - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.
Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- квалификации поваров -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;	

				-проводить проработку новой или адапти-			
				рованной рецептуры и анализировать ре-			
				зультат, определять направления корректи-			
				ровки рецептуры;			
				-изменять рецептуры с учетом особенно-			
				стей заказа, сезонности, кондиции, размера,			
				формы и т.д. имеющегося сырья			
			Ведение расчетов,	-рассчитывать количество сырья, продук-			
			оформление и пре-	тов, массу полуфабриката, выход готового			
			зентация результа-	блюда по действующим методикам, с уче-			
			тов проработки	том норм отходов и потерь при обработке			
			• •	сырья, приготовлении п/ф;			
				- оформлять акт проработки новой или			
				адаптированной рецептуры;			
				- представлять результат проработки (гото-			
				вую продукцию, разработанную докумен-			
				тацию) руководству;			
				- проводить мастер-класс для представле-			
				ния результатов разработки новой рецепту-			
				ры			
ПК 3.1-3.7	ПМ 03. «Организаці	ія и веде	ение процессов пригот	повления, оформления и подготовки к реализац	ии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
OK 01,04,	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»						
07	1	•	, 1				
ПК 3.1-3.7	МДК 03.01	230	Ресурсное обеспе-	- оценить наличие ресурсов;	-требования охраны труда, пожарной безопас-		
ОК 01,04,	Организация про-		чение выполнения	- составить заявку и обеспечить получение	ности, техники безопасности при выполнении		
07	цессов приготов-		заданий в соответ-	продуктов, полуфабрикатов на производ-	работ;		
	ления и техноло-		ствии с заказами,	ство по количеству и качеству в соответ-	-санитарно-гигиенические требования к процес-		
	гия приготовле-		планом работы	ствии с потребностями и имеющимися	сам производства продукции и подготовки к ее		
	ния, подготовка к		Part Part	условиями хранения;	реализации, в том числе система анализа, оцен-		
	реализации холод-			-оценивать качество и безопасность сырья,	ки и управления опасными факторами (система		
	ных блюд, кули-			продуктов, материалов	XACCII (HACCP));		
	нарных изделий,		Распределение за-	-распределять задания между подчиненны-	-виды, назначение, правила безопасной эксплуа-		
	закусок сложного		даний и проведение	ми в соответствии с их квалификацией;	тации технологического оборудования, произ-		
	ассортимента		инструктажа на	- объяснять правила и демонстрировать	водственного инвентаря, инструментов, весоиз-		
	accopinionia		рабочем месте по-	приемы безопасной эксплуатации произ-	мерительных приборов, посуды и правила ухода		
		I	pado iom meete no-	inprombi desonaction skenstyaraquin iipons-	першения приосров, посуды и правила ухода		

	T	1
вара	водственного инвентаря и технологическо-	за ними;
	го оборудования;	-организация работ по приготовлению холод-
	- разъяснять ответственность за несоблюде-	ных блюд, кулинарных изделий, закусок слож-
	ние санитарно-гигиенических требований,	ного ассортимента в соответствии с инструкци-
	техники безопасности, пожарной безопас-	ями и регламентами;
	ности в процессе работы;	методы контроля качества сырья.продуктов,
	- демонстрировать приемы рационального	качества выполнения работ подчиненными;
	размещения оборудования на рабочем месте	- важность постоянного контроля качества при-
	повара	готовления продукции работниками производ-
Организация и кон-	- контролировать выбор и рациональное	ства;
троль подготовки	размещение на рабочем месте оборудова-	- способы и формы инструктирования персонала
рабочих мест, обо-	ния, инвентаря, посуды, сырья, материалов	в области обеспечения качества и безопасности
рудования, инвен-	в соответствии с видом работ требованиями	кулинарной и кондитерской продукции соб-
таря, посуды в со-	инструкций, регламентов, стандартов чи-	ственного производства и последующей про-
ответствии с зада-	стоты;	верки понимания персоналом своей ответствен-
ниями	-контролировать, демонстрировать безопас-	ности;
	ные приемы подготовки оборудования к	-последовательность выполнения технологиче-
	работе;	ских операций;
	- контролировать своевременность текущей	-современные, инновационные методы приго-
	уборки рабочих мест в соответствии с ин-	товления холодных блюд, кулинарных изделий,
	струкциями и регламентами, стандартами	закусок сложного ассортимента;
	чистоты;	-возможные последствия нарушения требований
	- контролировать соблюдение правил тех-	санитарии и гигиены;
	ники безопасности, пожарной безопасности,	-правила безопасного хранения и применения
	охраны труда на рабочем месте;	чистящих, моющих и дезинфицирующих
	- контролировать выполнение требований	средств;
	стандартов чистоты при мойке и хранении	-правила утилизации отходов;
	кухонной посуды и производственного ин-	-виды, назначение упаковочных материалов,
	вентаря;	- способы хранения пищевых продуктов;
	- контролировать процесс упаковки, хране-	-способы и правила порционирования (комплек-
	ния, подготовки к транспортированию го-	тования), упаковки на вынос готовых холодных
	товых холодных блюд, кулинарных изде-	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	лий, закусок	ассортимента;
	, y	-условия, сроки, способы хранения готовой хо-
		лодной кулинарной продукции сложного ассор-
	1	продукции сложного иссор

Контроль за подго-	- контролировать наличие, хранение и рас-	тимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад - ассортимент, рецептуры, характеристика, тре-
товкой основных	ход запасов, продуктов на производстве;	бования к качеству, примерные нормы выхода
продуктов и до-	- контролировать, осуществлять выбор в	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
полнительных ин-	соответствии с технологическими требова-	сложного приготовления, в том числе автор-
гредиентов с уче-	ниями, оценивать качество и безопасность	ских, брендовых, региональных;
том требований к	основных продуктов и дополнительных ин-	– правила выбора, требования к качеству, прин-
безопасности пи-	гредиентов;	ципы сочетаемости основных продуктов и до-
щевых продуктов	- сочетать основные продукты с дополни-	полнительных ингредиентов к ним;
	тельными ингредиентами для создания гар-	-характеристика региональных видов сырья,
	моничных холодных блюд, кулинарных из- делий, закусок;	продуктов;
	- контролировать, осуществлять взвешива-	<ul> <li>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>
	ние, измерение продуктов, входящих в со-	-пищевая, энергетическая ценность сырья, про-
	став холодных блюд, кулинарных изделий,	дуктов, готовых холодных блюд, кулинарных
	закусок сложного ассортимента в соответ-	изделий, закусок;
	ствии с рецептурой, заказом;	- варианты сочетания основных продуктов с
	-осуществлять взаимозаменяемость продук-	другими ингредиентами для создания гармо-
	тов в соответствии с нормами закладки,	ничных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	особенностями заказа, сезонностью;	- варианты подбора пряностей и приправ;
	-использовать региональное сырье, продук-	- ассортимент вкусовых добавок, соусов про-
	ты для приготовления холодной кулинар-	мышленного производства и варианты их ис-
I/ 0 x x m 0 m x x x n 0 m c	ной продукции	пользования;
Контроль и ведение	-контролировать, осуществлять выбор, ком-	- правила выбора вина и других алкогольных
процессов приго-товления холодной	бинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,	напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррек-
кулинарной про-	приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	ции цвета;
дукции сложного	-изменять, адаптировать рецептуру, выход	- виды, правила безопасной эксплуатации тех-
ассортимента	порции в соответствии с особенностями	нологического оборудования и производствен-
•	заказа, использованием сезонных видов сы-	ного инвентаря;
	рья, продуктов, заменой сырья и продуктов	- температурный режим, последовательность

	на основе принципов взаимозаменяемости,	выполнения технологических операций;
	региональными особенностями в приготов-	-современные, инновационные методы приго-
	лении пищи, формой и способом обслужи-	товления холодных блюд, кулинарных изделий,
	вания и т.д.;	закусок сложного ассортимента;
	- организовывать приготовление, готовить	- способы и формы инструктирования персонала
	холодные соусы, салаты, блюда из рыбы,	в области приготовления холодной кулинарной
	нерыбного водного сырья, мяса, птицы, ди-	продукции сложного ассортимента;
	чи сложного ассортимента в соответствии с	- способы оптимизации процессов приготовле-
	рецептурой, с учетом особенностей заказа,	ния с помощью использования высокотехноло-
	способа подачи блюд, требований к каче-	гичного оборудования, новых видов пищевых
	ству и безопасности готовой продукции;	продуктов, полуфабрикатов промышленного
	- минимизировать потери питательных ве-	производства
	ществ, массы продукта в процессе приго-	
	товления;	
	- обеспечивать безопасность готовой хо-	
	лодной кулинарной продукции;	
	- определять степень готовности, доводить	
	до вкуса холодные соусы, салаты, холодные	
	блюда, кулинарные изделия и закуски;	
	- оценивать качество органолептическим	
	способом;	
	- предупреждать в процессе приготовления,	
	выявлять и исправлять исправимые дефек-	
	ты, отбраковывать недоброкачественные	
	блюда, кулинарные изделия и закупки;	
	-охлаждать и замораживать, размораживать	
	отдельные полуфабрикаты для холодных	
	блюд, кулинарных изделий, закусок;	
Организация и вы-	- организовывать, контролировать, выпол-	-техника порционирования, варианты оформле-
полнение процес-	нять порционирование, оформление слож-	ния сложной холодной кулинарной продукции
сов порционирова-	ных холодных соусов, салатов, холодных	для подачи;
ния (комплектова-	блюд, кулинарных изделий, закусок;	-виды, назначение посуды для подачи, термо-
ния), упаковки на	-сервировать для подачи с учетом потреб-	сов, контейнеров для отпуска на вынос;
вынос, хранения.	ностей различных категорий потребителей,	-методы сервировки и способы подачи холод-
Взаимодействие с	форм и способов обслуживания;	ной кулинарной продукции сложного ассорти-
- 27	I T-F	

<u></u>			
	потребителями при	- контролировать температуру подачи	мента;
	отпуске продукции	сложной холодной кулинарной продукции;	-температура подачи холодной кулинарной про-
	с прилавка/раздачи	- организовывать хранение сложных соусов,	дукции сложного ассортимента;
		салатов, холодных блюд, кулинарных изде-	- требования к безопасности хранения холодной
		лий, закусок с учетом требований к без-	кулинарной продукции сложного ассортимента;
		опасности готовой продукции;	-правила маркирования упакованной холодной
		-охлаждать и замораживать готовую кули-	кулинарной продукции сложного ассортимента;
		нарную продукцию с учетом требований к	-правила общения с потребителями;
		безопасности пищевых продуктов;	-базовый словарный запас на иностранном язы-
		- организовывать, контролировать процесс	ke;
		упаковки на вынос:	-техника общения, ориентированная на потре-
		- выбор контейнеров, материалов для упа-	бителя
		ковки,	
		- эстетичную упаковку на вынос, для транс-	
		портирования	
		* *	
		- рассчитывать стоимость холодной кули-	
		нарной продукции;	
		- вести учет реализованной холодной кули-	
		нарной продукции с прилавка/раздачи;	
		- поддерживать визуальный контакт с по-	
		требителем на раздаче;	
		- консультировать потребителей;	
		- владеть профессиональной терминологи-	
		ей, в т.ч. на иностранном языке, оказывать	
		им помощь в выборе	
	Поиск, выбор и ис-	- проводить анализ концепции, направлений	-наиболее актуальные в регионе традиционные
	пользование ин-	специализации организации питания, ее це-	и инновационные технологии приготовления
	формации в обла-	новой и ассортиментной политики, потре-	блюд сложного ассортимента;
	сти разработки,	бительских предпочтений, рецептур конку-	- новые высокотехнологичные продукты и ин-
	адаптации рецеп-	рирующих и наиболее популярных органи-	новационные способы их хранения
	тур холодной ку-	заций питания в различных сегментах ре-	(непрерывный холод, шоковое охлаждение и
	линарной продук-	сторанного бизнеса;	заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и
	ции	-проводить анализ возможностей организа-	фруктов, консервирование и прочее);
		ции питания в области:	- современное высокотехнологичное оборудо-
		- применения сложных, инновационных	вание и способы его применения;
		<u>r</u>	

<u> </u>		
	методов приготовления;	-принципы, варианты сочетаемости основных
	- технического оснащения организации и	продуктов с дополнительными ингредиентами,
	использования новейших видов оборудова-	пряностей и приправ;
	ния, новых, региональных видов сырья и	-принципы организации проработки рецептур;
	продуктов;	-правила, методики расчета количества сырья и
	- квалификации поваров	продуктов для приготовления, выхода готового
Разработка, адап-	-подбирать тип и количество продуктов,	продукта;
тация рецептур хо-	вкусовых, ароматических, красящих ве-	- правила оформления актов проработки, со-
лодной кулинарной	ществ для разработки рецептуры с учетом	ставления технологической документации по ее
продукции с уче-	требований по безопасности продукции;	результатам.
том потребностей	- соблюдать баланс жировых и вкусовых	
различных катего-	компонентов;	
рий потребителей,	-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом	
видов и форм об-	способа последующей тепловой обработки;	
служивания	- комбинировать разные методы приготов-	
,	ления с учетом требований к безопасности	
	готовой продукции;	
	-проводить проработку новой или адапти-	
	рованной рецептуры и анализировать ре-	
	зультат, определять направления корректи-	
	ровки рецептуры;	
	-изменять рецептуры с учетом особенно-	
	стей заказа, сезонности, кондиции, размера,	
	формы и т.д. имеющегося сырья	
Ведение расчетов,	-рассчитывать количество сырья, продук-	
оформление и пре-	тов, массу полуфабриката, выход готового	
зентация результа-	блюда по действующим методикам, с уче-	
тов проработки	том норм отходов и потерь при обработке	
тов прорасотки	сырья, приготовлении п/ф;	
	- оформлять акт проработки новой или	
	адаптированной рецептуры;	
	- представлять результат проработки (гото-	
	вую продукцию, разработанную докумен-	
	тацию) руководству;	
	7 - 7	
	- проводить мастер-класс для представле-	

				ния результатов разработки новой рецепту-	
				ры	
ПК 4.1-4.6 ОК 01,04, 07	ного ассортимента	ія и вед с учет	ение процессов пригот ом потребностей разл	овления, оформления и подготовки к реализаці ичных категорий потребителей, видов и форм	ии холодных и горячих десертов, напитков слож- обслуживания"
ПК 4.1-4.6 ОК 01,04, 07	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, технология приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	150	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -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 сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;методы контроля качества сырья продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производ-
			Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;	ства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций;

•	1	_	T
		- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков	-современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов; - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфаб-
			рикатов, используемых для приготовления;
			-правила оформления заявок на склад
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в со-</li> </ul>	<ul> <li>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, про-</li> </ul>

став колодных и горязия, десертов, напить ков сложного ассортимента в соответствии с рецентурові, заказом; особенностями заказа, сезонностью; - осуществямть взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нермами заказа, сезонностью; - использовать ретиональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продуктим продуктим интреднентами для создания гармонировать, осуществяять выбор, комбинровать, применять различныем егоры.  Контроль и ведение процессов приготовления к осответствии с заказом, способом обслуживания; и горячих десертов, напитько в соответствии с заказом, способом обслуживания; и горячих десертов, напитько в соответствии с особенностями заказа, использованием егомных видов сырья и продуктов на основе принципов взаимозамсия-мемости, региональными особенностями в приготования и т.д.; - организовывать приготовление, готовыть холодные и горячих десертов, с учетом особенностями с досмостветний с особенностями с особенностями с особенностями заказа, использованием егомных видов сырья и продуктов на основе принципов взаимозамсия-мемости, региональными особенностями в приготованием с особенностями и приготова, принциповальными особенностями в приготова, принциповальными особенностями и приготова, принциповальными особенностями и приготова, принциповальными приготова, принциповальными особенностями и приготова, принциповальными в приготова, принциповальными в приготова, принциповальными и приготова, принциповальными принциповальными и приготова, принциповальными принциповальными и приготова, принциповальными принциповальными принциповальными и принциповальными и принциповальными и принтова, принциповальными и п				
с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продукты по сообенностами заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; - порячих десергов, напитков кложного ассортимента  Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции ингредиентами для создания гармонимы десергов, напитков для ароматизации десертов, сладких порячих десергов, напитков для ароматизации десертов, сладких порячих десергов, напитков сложного ассортимента  контроль и ведение процессов приготовления в соответствии с эсмовного ассортимента особенностями заказа, использованием сезонных відов едрижним дражнов приготовления пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать притотовление, готовить холодные и торячих десергов, напитков для ароматизации десертов, сладких соруск в тим, напитков для ароматизации десертов, сладких соруск в тим, напитков для ароматизации технологического оборудования и производственного инвентару выход портического оборудования и производственного инвентару в других для портического оборудования и производственного инвентару в других дрестров, сладких соруск в пироцуктов дени инвентару в других алкогольных напитков для ароматизации технологического оборудования и производственного инфентаруем других других и производственного инфентаруем других дру				
особенноствии с нормами заказд, сезонностью, -использовать ретиональное сырье, продукты в дал притотовлении холодных притотовления холодных и горячих десергов, напитков добруженния в соответствии с заказом, согов к сотремента в соответствии с заказом, на согове притотовления холодных и горячих десергов, напитков дожного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, использования в соответствии с заказом, на согове притотовления в соответствии с особенностями заказа, использования в соответствии с заказом, на согове принципов казанных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов казанных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов казанных видов сырья, продуктов, заменой сырья и протуктов на основе принципов казанных видов сырья, продуктов, заменой сырья и протуктов на основе принципов казанных видов сырья, продуктов, заменой сырья и протуктов на основе принципов казанных выподывать и горячих десертов, напитков солокного ассортимента;  - организовывать притотовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента; - организовывать притотовления сообенностями в притотовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы подачи блеод, требованный к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта и процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продуктов, полуфабрикатов промышленного производства			_	
тов в соответствии с нормами закладки, особенностью, -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной процессов приготовления холодных и горячих десертов, нашитков сложного ассортимента порци в соответствии с сообенностями заказа, использованием сезонных выдов сырья, продуктов на основе принципов взаимозменаемости, региональными особенностями заказа, использованием сезонных выдов сырья, продуктов на основе принципов взаимозменаемости, региональными особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозменаемости, региональными особенностями в приготовления с т.д.;  - организовывать приготовление, готовить холодных и горячих спожного ассортимента;  - организовывать приготовление, готовить холодных и горячих спожного ассортимента;  - способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продуктии;  - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  - обеспечивать безопасность готовой продукции;  - обеспечивать безопасность готовой продукции;  - обеспечивать безопасность готовой продукции;  - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				^
особенностями заказа, сезоиностью; -использовать региональное сырье, продуктать для приготовления холодной кулинарной продукции  Контроль и ведение процессов приготовления соответствить различные методы приготовления к соответствии с в сообенностями заказа, использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков сложного ассортимента  вания и сложного ассортимента в соответствии с сообенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и придуктов на основе принципнов выпользованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и придуктов на основе принципнов выпользованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и придуктов на основе принципнов выпользованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципнов выпользованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и пристовеления с сообенностями в приготовления и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностями в торячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностя заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продуктии; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продуктов, полуфабрикатов промышленного продуктов, полуфабрикатов промышления с сполодным с тотовой продуктов на представляющей продуктов на притотовения			T	другими ингредиентами для создания гармо-
- ассортимент вкусовых добаюк, соусов промышленного продукция  Контроль и ведение процессов приготовления колодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  ассортимента  способом обслуживания;  и горячих десертов, напитков сложного на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями заказа, использованием сезонных видов сыря и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенноствии с решептуруй, с учетом обенностей и с решептуруй, с учетом обенностей и с решептуруй, с учетом обенностей и с решептуруй, с учетом обенностей качеству и безопасности готовой продукции;  - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процукта в процуктов и продуктов, амень продукта в процукта в процукта в процукта в продукта в про			тов в соответствии с нормами закладки,	ничных десертов, напитков;
Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинар- иой продукции  Контроль и ведение процессов приготовления различные методы и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  поршив в соответствии с особенностями заказа, использования и т.д.;  - изменять, адаптировать решентуру, выход поршив в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовление, готовить холодные и торячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецентурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  - минимизировать постри питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  - обеспечивать безопасность готовой продукции;  - обеспечивать безопасность готовой продуктов, полуфабрикатов промышленного производства и админитов для армантивора вния и других сосов к ним, напитков для армантивора вния и других сосов к ним, напитков для армантивора вния и других сосов к ним, напитков для армантивора вния и других сосов к ним, напитков для армантивом сосоеннотами напитков для армантивов сорож к ним, напитков для армантивов сосов к ним, напитков для армантации продуктами сосоенностами приоточеского обрудования и других смеренкими сеста;  - видыи памитков для армантации продувания петоды поточеского обрудования и других сосов к ним, напитков для армантивом сосоенностами напитков для армантивом сосоенностами напитков для армантивом сосоенностами напитков для армантивом			особенностями заказа, сезонностью;	- варианты подбора пряностей и приправ;
Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порши в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, пролуктов, замсной сырья и продуктов на основе принципов взяимозаменяемости, региональными осользованием с порячие десерты, напитки сложного ассортимента с особенноствии пищи, формой и способом обслужнывания и т.д.;  о организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента;  о обеспечивать безопасности готовой продукции;  минизировать потери питагельных веществ, массы продукта в процессе приготовления, постранарам высокотехнологического оборудования и производствания и т.д.;  о обеспечивать безопасности готовой продукции;  о обеспечивать безопасности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные			-использовать региональное сырье, продук-	- ассортимент вкусовых добавок, соусов про-
Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  — контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления к соложного ассортимента обобслуживания;  — изменять, адаптировать рецептуру, выход порящи в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменземости, региональными особенностями в приготовлении и т.д.;  — организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  — минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  — обеспечивать безопасность готовой продукции;  — оправля выбора вина и других алкогольных напитков для арматизации десертов, садаких сосусов к ним, напитков, проматизации цесэтов, сосусов к ним, напитков, проматизации десертов, садаких сосусов к ним, напитков, праказам сосусов к ним, напитков, для арматизации десертов, садаких сосусов к ним, напитков, для арматизации цесоргов, садаказам, сосусов к ним, напитков, для арматизации десертов, садаказам, сосусов к ним, напитков, для арматизации десертов, садаказам, сосусов к ним, напитков, для сосусов сим, анапитков для арматизации цесотов, сосусов к ним, напитков для арматизации цесотов, сосусов к ним, напитков для арматизации цесоров, садаказам, способом обслужива, продуктов, выпытнов сладких сосусов к ним, напитков для арматизации цесотов, осрожном серонном сестом в напитков сосусов сосусов к ним, напитков для арматизации цесотовот, осрожном серонность и правила безопасной эксплуатации, корекции, нили ними, сможном серонность и правила безопасной эксплуатации, сосрожным сетов, правита безопасной эксплуатации, соврежним техноло			ты для приготовления холодной кулинар-	мышленного производства и варианты их ис-
Контроль и ведение процессов приготовления холодных питорячих десертов, напитков сложного ассортимента  — контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы питовления к соложного ассортимента порящи в соответствии с заказом, способом обслуживания;  — изменять, адаптировать рецептуру, выход порым в соответрации с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе припирилов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении и пици, формой и способом обслуживания и т.д.;  — организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  — минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  — обеспечивать безопасность готовой продукции;  — определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные			ной продукции	пользования;
процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  приготовления в соответствии с заказом, соров к ним, напитков, правила композиции, корекции цвета;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента;  пособа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продуктов, полуфабрикатов промышленного производства		Контроль и ведение		- правила выбора вина и других алкогольных
приготовления колодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; напитков сложного ассортимента  порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодных и горячих десертов, напитки сложного ассортимента, способа подачи блюд, гребований к качеству и безопасности готовой продукции; инимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные		-		
пособом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные		•		
-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				*
ассортимента  порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; иментимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные			F	
заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  - обеспечивать безопасность готовой продуктов, полуфабрикатов промышленного производства  ного инвентаря;  - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  - современные, инновационные методы приготовленных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства  ного инвентаря;  - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства				
рья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовятеми и пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  - обеспечивать безопасность готовой продукции;  - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные		г		
на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  - обеспечивать безопасность готовой продукции;  - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				•
региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;				
лении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				<u>-</u>
вания и т.д.;  - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  - обеспечивать безопасность готовой продукции;  - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				_
- организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные			* *	<u> </u>
холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продуктов, полуфабрикатов промышленного производства  в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства				_
сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				
рецептурой, с учетом особенностей заказа, способы оптимизации процессов приготовлестособа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные			* * ·	
способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные			<u> </u>	* '
ству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				* *
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приго- товления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные			-	
ществ, массы продукта в процессе приго- товления; - обеспечивать безопасность готовой про- дукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				
товления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				
- обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				производства
дукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				
- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные			_	
до вкуса холодные соусы, салаты, холодные				
			*	
блюда, кулинарные изделия и закуски;				
			блюда, кулинарные изделия и закуски;	

Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих десертов, напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков; - организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков; с учетом требований к безопасности готовой продукции; -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горя-	-техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -температура подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
	* *	ОИТЕЛЯ

Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и	-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами,
	продуктов; - квалификации поваров	пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур;
Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- квалификации поваров -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<ul> <li>-принципы организации прорасотки рецептур,</li> <li>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> </ul>

			T		
				-проводить проработку новой или адапти-	
				рованной рецептуры и анализировать ре-	
				зультат, определять направления корректи-	
				ровки рецептуры;	
				-изменять рецептуры с учетом особенно-	
				стей заказа, сезонности, кондиции, размера,	
				формы и т.д. имеющегося сырья	
			Ведение расчетов,	-рассчитывать количество сырья, продук-	
			оформление и пре-	тов, массу полуфабриката, выход готового	
			зентация результа-	блюда по действующим методикам, с уче-	
			тов проработки	том норм отходов и потерь при приготовле-	
				нии;	
				- оформлять акт проработки новой или	
				адаптированной рецептуры;	
				- представлять результат проработки (гото-	
				вую продукцию, разработанную докумен-	
				тацию) руководству;	
				- проводить мастер-класс для представле-	
				ния результатов разработки новой рецепту-	
				ры	
ПК 5.1-5.6	ПМ 05. «Организаці	ія и вед	ение процессов пригот	повления, оформления и подготовки к реализац	ии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
OK 01,04,	-			й различных категорий потребителей, видов и	*
07	1	·			
ПК 5.1-5.6	МДК 05.01	200	Ресурсное обеспе-	оценить наличие ресурсов;	-требования охраны труда, пожарной безопас-
ОК 01,04,	Организация про-		чение выполнения	- составить заявку и обеспечить получение	ности, техники безопасности при выполнении
07	цессов приготов-		заданий в соответ-	продуктов для производства полуфабрика-	работ;
	ления, технология		ствии с заказами,	тов по количеству и качеству, в	-санитарно-гигиенические требования к процес-
	приготовления,		планом работы	соответствии с заказом;	сам производства продукции, в том числе си-
	подготовка к реа-		1	-оценить качество и безопасность сырья,	стема анализа, оценки и управления опасными
	лизации хлебобу-			продуктов, материалов	факторами (система ХАССП (НАССР));
	лочных, мучных		Распределение за-	-распределить задания между подчиненны-	-методы контроля качества сырья продуктов,
	кондитерских из-		даний и проведение	ми в соответствии с их квалификацией;	качества выполнения работ подчиненными;
	делий сложного	1	инструктажа на	- объяснять правила и демонстрировать	-важность постоянного контроля качества про-
	ассортимента		рабочем месте по-	приемы безопасной эксплуатации произ-	цессов приготовления и готовой продукции;
		1	вара	водственного инвентаря и технологическо-	-способы и формы инструктирования персонала
L		1	2mpm	20A121111010 IIIIDOITIUPA II TOMIOMOTA IOORO	The state of the s

Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	го оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности  -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кутамий подготовке производственного инвентаря и кутами подготовке производственного инвентари подготовке производственного инвентари подготовке производственного
	оправия пруда на расс тем месте	-требования к личной гигиене персонала при

	T	ı
TC		дитерских изделий
Контроль и ведение	-оценивать наличие, подбирать в соответ-	-правила выбора основных продуктов и допол-
процесса обработ-	ствии с технологическими требованиями,	нительных ингредиентов с учетом их сочетае-
ки, подготовки	оценивать качество и безопасность основ-	мости, взаимозаменяемости;
кондитерского сы-	ных продуктов и дополнительных ингреди-	-критерии оценки качества кондитерского сы-
рья и продуктов	ентов;	рья, продуктов, используемых для приготовле-
	-организовывать их хранение до момента	ния хлебобулочных, мучных кондитерских из-
	использования;	делий;
	-выбирать, подготавливать ароматические и	-ассортимент, характеристика региональных
	красящие вещества в соответствии с рецеп-	видов сырья, продуктов;
	турой, требованиями санитарных норм и	-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	правил;	-правила расчета потребности в сырье и пище-
	-распознавать недоброкачественные про-	вых продуктах;
	дукты;	-правила составления заявки на склад
	-контролировать, проводить взвешивание,	
	отмеривать продукты, входящие в состав	
	хлебобулочных, мучных кондитерских из-	
	делий в соответствии с рецептурой;	
	-осуществлять взаимозаменяемость продук-	
	тов в соответствии с нормами закладки,	
	особенностями заказа, сезонностью;	
	-использовать региональные, сезонные про-	
	дукты для приготовления хлебобулочных,	
	мучных кондитерских изделий;	
	-контролировать, осуществлять выбор, ком-	
	бинировать, применять различные методы	
	обработки, подготовки сырья, продуктов;	
	-контролировать ротацию продуктов;	
	-оформлять заявки на продукты, расходные	
	материалы, необходимые для приготовле-	
	ния хлебобулочных, мучных кондитерских	
	изделий	
Контроль утилиза-	-контролировать, осуществлять упаковку,	-способы упаковки, складирования, условия,
ции отходов, упа-	маркировку, складирование, контролиро-	сроки хранения пищевых продуктов;
-		
ковки, складирова-	вать сроки и условия хранения неиспользо-	-правила утилизации отходов

низ	я неиспользо-	ванного сырья, пищевых продуктов с уче-	
ван	нного сырья, пи-	том требований по безопасности (ХАССП);	
ще	евых продуктов	-контролировать соблюдение правил утили-	
		зации непищевых отходов	
Op	оганизация и ве-	-контролировать, осуществлять выбор,	-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,
ден	ние процессов	применять, комбинировать различные спо-	требования к качеству;
При	иготовления	собы приготовления хлебобулочных муч-	-методы приготовления хлебобулочных, муч-
хле	ебобулочных,	ных кондитерских изделий с учетом типа	ных кондитерских изделий разнообразного ас-
му	чных кондитер-	питания, вида и кулинарных свойств ис-	сортимента, в том числе региональных, для дие-
СКІ	их изделий раз-	пользуемых продуктов и кондитерских по-	тического питания;
но	образного ассор-	луфабрикатов промышленного производ-	-температурный режим и правила приготовле-
ТИ	мента	ства, требований рецептуры, последова-	ния хлебобулочных мучных кондитерских изде-
		тельности приготовления, особенностей	лий;
		заказа;	-виды, назначение и правила безопасной экс-
		-контролировать рациональное использова-	плуатации технологического оборудования,
		ние продуктов, полуфабрикатов промыш-	производственного инвентаря, инструментов,
		ленного производства;	посуды, используемых при приготовлении хле-
		-соблюдать, контролировать температур-	бобулочных, мучных кондитерских изделий;
		ный и временной режим процессов приго-	-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		товления: замеса теста, расстойки, выпечки	-ассортимент, характеристика, правила приме-
		изделий;	нения, нормы закладки ароматических, крася-
		-изменять закладку продуктов в соответ-	щих веществ.
		ствии с изменением выхода хлебобулочных,	
		мучных кондитерских изделий;	
		-определять степень готовности хлебобу-	
		лочных, мучных кондитерских изделий при	
		выпечке;	
		-доводить отделочные полуфабрикаты до	
		вкуса, тесто до определенной консистен-	
		ции;	
		-владеть техниками, контролировать при-	
		менение техник, приемов замеса различных	
		видов теста, формования изделий вручную	
		и с помощью средств малой механизации,	
		отделки, оформления готовых изделий;	

-соблюдать санитарио-гатиченические тре- бования в процессе приготовления хлебобулоч- ных мучных кондитерских изделий; -осуществаять взаимозаменяемость продук- тов в процессе приготовления мебобулоч- ных мучных кондитерских изделий с уче- том норы взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом при- готовлении, безопасно использовать техно- логическое оборудование, производствен- инй инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ве- дение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, улаковкой на вынос; -поршновировать (комплектовать), сервиро- вать и предептовать хлебобулочные, мучных кондитерских изделий для подачи; -поршновального использования ре- сурсов, соблюдением требований по без- опасности готовой продукции; -контролировать выхол хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи; -контролировать кондитерских изделий из сервирования и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их пор- ционировании (комплектовании); -контролировать организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для обезования б побазоваться с учетом требований по безопасно- сти, соблюдением режимов хранения; -контролировать организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для ва выное, организовывать кондитерских изделий; -контролировать выбор контейнеров, уна- ковочных матерально использования; -контролировать организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделий, правила заполнения этикеток  Взаимодействие с потребителями при отнуске продукции  -ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила меряправаннуя хлебобу- лочных, мучных кондитерских изделий; -правила меряправанных хлебобу- лочных, мучных кондитерских изделий; -правила меряправания унаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделий, правила заполнения этикеток  -ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правильной правительного премененние изделий, правила заполнения этикеток -правимент ображение и построжение -премененные	 		
булочных, мучных кондитерских изделий; -осуществлять взаимозменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом проверать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий проверать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по сезопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду откуском, упаковкой на вынах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по сезопасности готовой продукции; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой продукции; -контролировать ныход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контролировать ныбор контейцеров, упаковывых атератовым и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контролировать ныкод хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток  -контролировать ныков контролироватим и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -превования к безопасности хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -превования к безопасности хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правилы абвернования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правилы абвернования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила мовернования упа			
осуществлять взаимозаменяемость, продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии с относобом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвеитарь, инструменты, посуду  Организация и ведене процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос; мучных кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход клебобулочных, мучных кондитерские изделий при их порщионировании (комплектовании); -контролировать выход клебобулочных, мучных кондитерские изделий по безопасности готовой продукции; -контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерские изделий по безопасности, соблюдением требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбод клебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакования упакования упакования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакования ири отпуске праспортирования -рассчитывать столмость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток  Ваимодействие с потребителями при отпуске продукции -поддерживать вызуальный контакт с по-		бования в процессе приготовления хлебо-	
тов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать техно- логическое оборудование, производствен- ный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ве- дение процессов хранения, отпуска с хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на выное; -порционирования кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на выное; -порционированых, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на выное; -порционированы, комучных кондитерских изделий перед отпуска с учетом рационального использования ре- сурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том чысле региональных; -методы сревировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том чысле региональных; -методы сревировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контролировать выбор контейнеров, уна- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские из- делия у учетом требований по безопасно- сти, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, уна- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские из- делия у учетом требований по безопасно- сти, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, уна- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские из- делия у учетом требований по безопасно- сти, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, уна- ковочных материальной по безопасно- сти, соблюдением требований по безопасно- сти, соблюдением режимов хранения; -контролироватия; -контролироватия; -контролироватия к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования учакования, тетемих изделий; -правила общения с потребителями; -поддерживать клебобулочных, правила подачильного п		булочных, мучных кондитерских изделий;	
ных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопаено использовать техно-логическое оборудованых посуду  Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, утаковкой на выное; или презентовать хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопаености готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопаености готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их поривонирования (комплексивания); контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их поривонирования (комплекские изделий при их поривонирования (комплекские изделий при их поривонирования (комплекские изделий по безопасности усоблюдением требовании); контролировать, организовывать хранения; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила маркирования правила заполнения этикеток  Взаимодействие с потребителями при отпуска с размения два правила общения е потребителями; чисте преских изделий; правила общения е потребителями; при отпуска прочаками променя в правспортирования постребителями; правила общения е потребителями; правила общения е потребителями;		-осуществлять взаимозаменяемость продук-	
том норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать техно- логическое оборудование, производствен- ный инвентарь, инструменты, посуду -проверять качество готовых хлебобулоч- ных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, утаковкой на выпос; -поршонировать (комплектовать), сервиро- вать и презентовать хлебобулочные, муч- ных кондитерские изделий лю обезо- опасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при к пор- пионироватные кондитерских изделий при к пор- пионироватные кондитерских изделий при к пор- пионировать и презентоваты; -контролировать клебобулочных, мучных кондитерских изделий при к пор- пионировать ныбор контейнеров, упа- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия з тикеток  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции -поддерживать визуальный контакт с по- тогодкее пордукция при отпуске продукция прежи изделий; общение столовой продукция при отпуска скратильных порабно обезопасности правила порабния при потребителями;  отпуске продукция при отпуска скратильных породукция при отпуска скратильных пороборлочных предентация при измененти из порабно преденти преденти преденти преденти измененти из		тов в процессе приготовления хлебобулоч-	
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на выное; опоционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучных кондитерских изделий для подачи; оприментации в кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; опотромать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и по предумения; оправнующей для отпуска пребования по безопасности, соблюдением режимов хранения; от пребования по безопасности упаковывать хлебобулочные, мучных кондитерские изделий, правила ва вынос и для транспортирования и при оттуске продукции оттуске продукции оттуске продукции от пресметелями при оттуске продукции от прементация об предоктелями;		ных мучных кондитерских изделий с уче-	
Потовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диз подачи;  — порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучных кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  — контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  мучных кондитерские изделий при их порционировании (комплектовании);  — контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  — контролировать, организовывать хранения;  — контролировать высбор контейнеров, улаковоных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  — поддерживать визуальный контакт с по-		том норм взаимозаменяемости;	
Организация и ведение процессов хранения, оттуска хлебобулочных, мучных кондитерском, упаковкой на выное; отпуском, упаковкой на выное; отпуска с учетом рационирования по безопасноети готовой прозукции; отпуска с учетом требований по безопасноети, соблюдением требований по безопасноети, соблюдением режимов хранения; отпуска с учетом требований по безопасноети, соблюдением режимов хранения; отпуска с учетом требований по безопасноети, соблюдением режимов хранения; отпуска с учетом требований по безопасноети сублючных, мучных кондитерских изделий; отпуска с учетом требований по безопасноети сублючных, мучных кондитерских изделий; отпуска с сраздачи, прилавка, контейнеров для отпуска с сраздачи, прилавк		-выбирать в соответствии со способом при-	
Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед ских изделий и изделий и изделий и изделий и изделий для подачи; отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; окондитерских изделий (комплектовании); окондитерских изделий и кондитерских изделий и для подачи для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; окондитерских изделий для подачи; оны дваны с сраздачи, прилавка, контейнеров для отпуска и знанований для подачи; оны дваны с сраздачи, прилавка, контейнеров для отпуска и знанований для подачи; оны дваны с сраздачи, прилавка, контейнеров для отпуска и знанований для подачи; оны дваны с сраздачи, прилавка, контейнеров драгий для подачи; оны дваны с сраздачи, прилавка, контейнеров дваны дванос и дванований по безопасное с отпуске продукции отпуске изделий для подачи; они из двание с головой посуды для отпуска и зание с раздачи, прилавка, контейнеров двани дванио безопасное с изделий для отпуска и зание с раздечи, прилавка, контейнеров двани дванио безопасное с изделий для подачи; они из двание с головой посуды для отпуска и зание с головой посуды для отпуска и зание с раздачи, прилавка, контейнеров двании двание с раздачи, прилавиче с головой посуды двании дв		готовления, безопасно использовать техно-	
Организация и ведение процессов уранения, отпуска с халебобулочных, мучных кондитерских изделий и портовать и презентовать халебобулочные, мучных кондитерские изделий и портовать и презентовать халебобулочные, мучных кондитерские изделий при их портионировании (комплектований); в тортовать в марта в тортовать и презентовать халебобулочные, мучных кондитерские изделий при их портионировании (комплектований); в тортовать с тотовой продукции; на презентовать халебобулочные, мучных кондитерские изделий при их портионировании (комплектовать уранения; на презентовать халебобулочные, мучных кондитерский изделий; на презентовать качество (учные изделий при их портионирования предостивней в тортовать и презентовать изделий и подачи к портионирования изделий изделий; на презентовать изделий издели издели		логическое оборудование, производствен-	
ранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; потребителями при отпуске продукции при клебобулочных, мучных кондитерских изделий при клебобулочных, мучных кондитерских изделий при клебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила маркирования упакования упакования упаковочных материалься отпуске продукции при станувать выбосты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила общения с потребителями; при отпуске продукции отпуске продукции при отпуске продукции отпуске продукции отпуске продукции при отпуске продукции при отпуске продукции отпуске продукции при отпуске продукции отпуске процеста правила общения с потребителями; отпуске продукции отпуске процеста правила общения с потребителями; отпуске продукции отпуске процеста правила общен		ный инвентарь, инструменты, посуду	
ных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; опорционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучных кондитерских изделий для подачи; опразнобразного ассортимента, в том числе региональных; опасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировать (комплектовании); -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделий по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделий по безопасности упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделий, правила заполнения этикеток  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции	Организация и ве-	-проверять качество готовых хлебобулоч-	-техника порционирования, варианты оформле-
хлебобулочных, мучных кондитерские изделия и презентовать хлебобулочные, мучных кондитерские изделия ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -требования к безопасности хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковчных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске продукции отпуске продукции	дение процессов	ных, мучных кондитерских изделий перед	ния хлебобулочных, мучных кондитерских из-
вать и презентовать хлебобулочные, муч- ные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ре- сурсов, соблюдением требований по без- опасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их пор- ционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские из- делия с учетом требований по безопасно- сти, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упа- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортироватия  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  вать и презентовать хлебобулочные, муч- ные кондитерские изделия для отпуска и заделия ре- сурсов, соблюдением требований по без- опасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакованных хондитерские изделия на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контального ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контальных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контальных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контального ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контальных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контальных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контальных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контальных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контальных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила контальных; -методы сервировки и подачи хлебобуло	хранения, отпуска	отпуском, упаковкой на вынос;	делий для подачи;
ные колдитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделий по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделий, правила заполнения этикеток  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  Вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерские изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -методы сергиональных; -правила кондитерских изделий; -правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакованных упакованных упакованных упакованных упакованны	хлебобулочных,	-порционировать (комплектовать), сервиро-	-виды, назначение столовой посуды для отпуска
учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерских изделий;контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделий при мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске продукции отпуске продукции	мучных кондитер-	вать и презентовать хлебобулочные, муч-	с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на
сурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделий по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции -поддерживать визуальный контакт с по-	ских изделий	ные кондитерские изделия для отпуска с	вынос хлебобулочных, мучных кондитерских
опасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; пребовании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  —методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -пребования к безопасности хранения упочных, мучных кондитерских изделий; -правила к организаций; -правила к организаци		учетом рационального использования ре-	изделий разнообразного ассортимента, в том
-контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделий по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделий на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  -контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -поддерживать визуальный контакт с по-правила общения с потребителями;		сурсов, соблюдением требований по без-	числе региональных;
мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске продукции отпуске пооддерживать визуальный контакт с по-		опасности готовой продукции;	-методы сервировки и подачи хлебобулочных,
ционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции		-контролировать выход хлебобулочных,	мучных кондитерских изделий;
-контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске продукции -поддерживать визуальный контакт с по-		мучных кондитерских изделий при их пор-	-требования к безопасности хранения хлебобу-
хлебобулочные, мучные кондитерские изделий, правила делия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упаковоныя жатериалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске продукции  Вхан хлебобулочные, мучные кондитерские изделий; отпуске продукции отпуске продукции отпуске продукции  доли требований по безопаснозаполнения этикеток  заполнения этикеток  почных, мучных кондитерских изделий; -ассортимент хлебобулочных, терских изделий; -правила общения с потребителями;		ционировании (комплектовании);	лочных, мучных кондитерских изделий;
делия с учетом требований по безопасно- сти, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упа- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  делия с учетом требований по безопасно- заполнения этикеток		-контролировать, организовывать хранение	-правила маркирования упакованных хлебобу-
сти, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упа- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  сти, соблюдением режимов хранения; -контролировать выбор контейнеров, упа- ковочных мучные кондитерские изделия транспортирования -ассортимент хлебобулочных, мучных конди- терских изделий; -правила общения с потребителями;		хлебобулочные, мучные кондитерские из-	лочных, мучных кондитерских изделий, правила
-контролировать выбор контейнеров, упа- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции  -контролировать выбор контейнеров, упа- ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  -рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; терских изделий; -поддерживать визуальный контакт с поправила общения с потребителями;		делия с учетом требований по безопасно-	заполнения этикеток
ковочных материалов, эстетично упаковы- вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске протуске продукции отпуске продукции отпуске продукции отпуске протуске продукции отпуске протуске		сти, соблюдением режимов хранения;	
вать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске протуске продукции отпуске протуске про		-контролировать выбор контейнеров, упа-	
изделия на вынос и для транспортирования  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске протукции отпуске продукции отпуске продукции отпуске протукции отпуск		ковочных материалов, эстетично упаковы-	
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске протукции отпуске продукции отпуске продукции отпуска предукции отпуске продукции отпуска предукции отпуска предукции отпуска преду		вать хлебобулочные, мучные кондитерские	
потребителями при отпуске продукции отпуске протукции отпусктии отпуске протукции отпуске протукции отпуске протукции отпуске протукции о		изделия на вынос и для транспортирования	
потребителями при отпуске продукции отпуске протукции отпускции отпуске протукции отпуске протукции отпуске протукции отпуске протукции о	Взаимодействие с	-рассчитывать стоимость хлебобулочных,	-ассортимент хлебобулочных, мучных конди-
	потребителями при	мучных кондитерских изделий;	терских изделий;
	отпуске продукции	-поддерживать визуальный контакт с по-	-правила общения с потребителями;
с прилавка/раздачи требителем; -базовый словарный запас на иностранном язы-	с прилавка/раздачи	требителем;	-базовый словарный запас на иностранном язы-

	-владеть профессиональной терминологией;	ке;
	-консультировать потребителей, оказывать	-техника общения, ориентированная на потре-
	им помощь в выборе хлебобулочных, муч-	бителя
	ных кондитерских изделий;	
	-разрешать проблемы в рамках своей ком-	
	петенции	
Подготовка, уборка	-выбирать, рационально размещать на ра-	-требования охраны труда, пожарной безопас-
рабочего места по-	бочем месте оборудование, инвентарь, по-	ности и производственной санитарии в органи-
вара при выполне-	суду, сырье, материалы в соответствии с	зации питания;
нии работ по при-	инструкциями и регламентами, стандартами	-виды, назначение, правила безопасной эксплуа-
готовлению хлебо-	чистоты;	тации технологического оборудования, произ-
булочных, мучных	-проводить текущую уборку рабочего места	водственного инвентаря, инструментов, весоиз-
кондитерских из-	кондитера в соответствии с инструкциями и	мерительных приборов, посуды и правила ухода
делий	регламентами, стандартами чистоты;	за ними;
	-применять регламенты, стандарты и нор-	-организация работ на различных участках кон-
	мативно-техническую документацию, со-	дитерского цеха;
	блюдать санитарные требования;	-последовательность выполнения технологиче-
	-выбирать и применять моющие и дезинфи-	ских операций, современные методы приготов-
	цирующие средства;	ления хлебобулочных, мучных кондитерских
	-владеть техникой ухода за весоизмери-	изделий;
	тельным оборудованием;	-регламенты, стандарты, в том числе система
	-организовывать обработку, подготовку яиц	анализа, оценки и управления опасными факто-
	в соответствии с требованиями санитарных	рами (система НАССР) и нормативно-
	норм и правил;	техническая документация, используемая при
	-мыть вручную и в посудомоечной машине,	приготовлении хлебобулочных, мучных конди-
	чистить и раскладывать на хранение посуду	терских изделий;
	и производственный инвентарь в соответ-	-возможные последствия нарушения санитарии
	ствии со стандартами чистоты;	и гигиены;
	-соблюдать правила мытья кухонных но-	-требования к личной гигиене персонала при
	жей, острых, травмопасных частей техноло-	подготовке производственного инвентаря и ку-
	гического оборудования;	хонной посуды;
	-соблюдать правила мытья и стерилизации	-правила безопасного хранения чистящих, мо-
	кондитерских мешков;	ющих и дезинфицирующих средств, предназна-
	-соблюдать условия хранения кухонной по-	ченных для последующего использования;
	суды, инвентаря, инструментов	-правила утилизации отходов;
	1 / 1	. (1)

Подбор, подготов- ка к работе, про- верка технологиче- ского оборудова- ния, производ- ственного инвента- ря, инструментов, весоизмерительных приборов  Подготовка рабо- чего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобу-	-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
лочных, мучных кондитерских изделий Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий интания в различных сетментах реторанного бизнеса; проводить анализ возможностей организации интания в области: проможного бизнеса; применения сложных, инновационных собы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание и прочее); собременное высокотехнологичное оборудования, новых, региональных видов оборудования, новых, региональных видов оборудования, новых, региональных видов оборудования, новых, региональных видов оборудования рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-			
формации в области разработки, адаптации рецептур колебобулочных, мучных кондитерских изделий питания в различных сегментах реторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации и питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров  Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребистей различных категорий потребителей, - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом потребителей, - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом потребителей, - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработ-	Поиск, выбор и ис-		
бительских предпочтений, рецептур конкуарительных и адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с резоличных, моторебностей различных категорий потребителей, с пособа последующей кулинарной обработ-	пользование ин-	специализации организации питания, ее це-	и инновационные технологии приготовления
рирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; —проводить анализ возможностей организации питания в области: —применения сложных, инновационных методов приготовления; —технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; —квалификации поваров  Разработка, адаптация рецептуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребистелей,	формации в обла-	новой и ассортиментной политики, потре-	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
тур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий питания в различных сегментах реторанного бизнеса;	сти разработки,	бительских предпочтений, рецептур конку-	сложного ассортимента;
ных, мучных кондитерских изделий  ипитания в области: - применения сложных, инновационных методов притотовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов сырья и продуктов; - квалификации поваров - квалификации поваров - квалификации поваров - квалификации поваров - ских изделий с учетом потребностей различных категорий потреботелей,		рирующих и наиболее популярных органи-	- новые высокотехнологичные продукты и ин-
ных, мучных кондитерских изделий  ипитания в области: - применения сложных, инновационных методов притотовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов сырья и продуктов; - квалификации поваров - квалификации поваров - квалификации поваров - квалификации поваров - ских изделий с учетом потребностей различных категорий потреботелей,	тур хлебобулоч-	заций питания в различных сегментах ре-	новационные способы их хранения (непрерыв-
троводить анализ возможностей организации питания в области:  - применения сложных, инновационных методов приготовления;  - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;  - квалификации поваров  Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,			ный холод, шоковое охлаждение и заморозка,
щии питания в области:	дитерских изделий	-проводить анализ возможностей организа-	_
- применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров  Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,	•		
методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров  Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,			
- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров  Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,		<u> </u>	
использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров  Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,			^
ния, новых, региональных видов сырья и продуктов;		-	
разработка, адаптация рецептур вкусовых, ароматических, красящих ветоки изделий с учетом потребителей, высота потребителей, в продуктов; на продуктов; на продуктов в продуктов, в продуктов для приготовления, выхода готового продукта; на п			- ·
Разработка, адап- тация рецептур вкусовых, ароматических, красящих ве- хлебобулочных, мучных кондитер- ских изделий с уче- том потребностей различных катего- рий потребителей,			
Разработка, адап- тация рецептур вкусовых, ароматических, красящих ве- хлебобулочных, ществ для разработки рецептуры с учетом мучных кондитер- ских изделий с уче- том потребностей различных катего- рий потребителей, способа последующей кулинарной обработ-			
тация рецептур хлебобулочных, иеств для разработки рецептуры с учетом мучных кондитерских изделий с учетом том потребностей различных категорий потребителей,	Разработка адап-		1
хлебобулочных, мучных кондитер- ских изделий с учетом том потребностей различных категорий потребителей, способа последующей кулинарной обработ-	-		^ *
мучных кондитер- ских изделий с уче- том потребностей различных катего- рий потребителей, способа последующей кулинарной обработ-		1 7	
ских изделий с уче- том потребностей компонентов; различных катего- рий потребителей, способа последующей кулинарной обработ-	_		
том потребностей компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом рий потребителей, способа последующей кулинарной обработ-	-		_
различных катего- рий потребителей, способа последующей кулинарной обработ-	-		результатам
рий потребителей, способа последующей кулинарной обработ-	-	The state of the s	
	-		
' ВИЛОВ И МООМ ОО- ТКИ.			
		ки;	
служивания - комбинировать разные методы приготов-	служивания		
ления с учетом требований к безопасности			
готовой продукции;			
-проводить проработку новой или адапти-			
рованной рецептуры и анализировать ре-			
зультат, определять направления корректи-		зультат, определять направления корректи-	
ровки рецептуры;		ровки рецептуры;	
-изменять рецептуры с учетом особенно-		-изменять рецептуры с учетом особенно-	
стей заказа, сезонности, кондиции, размера,		стей заказа, сезонности, кондиции, размера,	
формы и т.д. имеющегося сырья		формы и т.д. имеющегося сырья	

		ı	ΓΞ		
			Ведение расчетов,	-рассчитывать количество сырья, продук-	
			оформление и пре-	тов, массу полуфабриката, выход готового	
			зентация результа-	изделия по действующим методикам, с уче-	
			тов проработки	том норм отходов и потерь при приготовле-	
				нии;	
				- оформлять акт проработки новой или	
				адаптированной рецептуры;	
				- представлять результат проработки (гото-	
				вую продукцию, разработанную докумен-	
				тацию) руководству;	
				- проводить мастер-класс для представле-	
				ния результатов разработки новой рецепту-	
				ры	
ПК 6.1-6.5	ПМ 06 «Организаци:	я и конп	проль текущей деятел	льности подчиненного персонала»	
ПК 6.1-6.5	МДК 06.01	60	Текущее планиро-	-оценивать потребности, обеспечивать	-нормативные правовые акты в области органи-
	Оперативное		вание деятельности	наличие материальных и других ресурсов;	зации питания различных категорий потребите-
	управление теку-		подчиненного пер-	-взаимодействовать со службой обслужива-	лей;
	щей деятельно-		сонала.	ния и другими структурными подразделе-	основные перспективы развития отрасли;
	стью подчиненно-		Расчет основных	ниями организации питания;	-современные тенденции в области организации
	го персонала		производственных	-разрабатывать, презентовать различные	питания для различных категорий потребите-
			показателей.	виды меню с учетом потребностей различ-	лей;
			Координация с	ных категорий потребителей, видов и форм	-классификацию организаций питания;
			другими подразде-	обслуживания;	-структуру организации питания;
			лениями, служба-	-изменять ассортимент кулинарной и кон-	принципы организации процесса приготовления
			ми.	дитерской продукции в зависимости от из-	кулинарной и кондитерской продукции, спосо-
			Проверка уровня	менения спроса;	бы ее реализации;
			обеспеченности	-составлять калькуляцию стоимости гото-	-правила отпуска готовой продукции из кухни
			ресурсами.	вой продукции;	для различных форм обслуживания;
			Заказ и получение	-планировать работу подчиненного персо-	-правила организации работы, функциональные
			продуктов, матери-	нала;	обязанности и области ответственности пова-
			алов на кух-	-составлять графики работы с учетом по-	ров, кондитеров, пекарей и других категорий
			ню/кондитерский	требности организации питания;	работников кухни;
			цех организации	-управлять конфликтными ситуациями, раз-	-методы планирования, контроля и оценки каче-
			питания.	рабатывать и осуществлять мероприятия по	ства работ исполнителей;
			Контроль хранения	мотивации и стимулированию персонала;	-виды, формы и методы мотивации персонала;

и обеспечение со-	правилраменот факти униваний и притугу	MOTORI I KONTROLIG BOOMONEHI IV VIHIOVIVY CORROCOS
	-предупреждать факты хищений и других	-методы контроля возможных хищений запасов;
хранности запасов.	случаев нарушения трудовой дисциплины;	основные производственные показатели под-
Проведение инвен-	-рассчитывать по принятой методике ос-	разделения организации питания;
таризации запасов.	новные производственные показатели, сто-	-правила первичного документооборота, учета и
Поиск, выбор и ис-	имость готовой продукции;	отчетности;
пользование ин-	-вести утвержденную учетно-отчетную до-	-формы документов, порядок их заполнения;
формации в обла-	кументацию, в т.ч. и в электронном виде;	-программное обеспечение управления расхо-
сти разработки ас-	-организовывать документооборот	дом продуктов и движением готовой продук-
сортимента кули-		ции;
нарной и кондитер-		-правила составления калькуляции стоимости;
ской продукции и		-правила оформления заказа на продукты со
меню.		склада и приема продуктов, со склада и от по-
Разработка ассор-		ставщиков, ведения учета и составления товар-
тимента кулинар-		ных отчетов;
ной и кондитерской		-процедуры и правила инвентаризации запасов
продукции, раз-		
личных видов ме-		
ню.		
Ведение расчетов,		
необходимых при		
разработке меню и		
оформление меню.		
Презентация ново-		
го меню.		
Совершенствова-		
ние ассортимента и		
меню.		
Планирование соб-	-определять объекты, периодичность и	-нормативные правовые акты в области органи-
ственной деятель-	формы контроля;	зации питания различных категорий потребите-
ности в области	контролировать соблюдение регламентов и	лей;
организации и кон-	стандартов организации питания, отрасли;	-классификацию организаций питания;
троля работы про-	-определять критерии качества готовых	-структуру организации питания;
изводственного	блюд, кулинарных, кондитерских изделий,	принципы организации процесса приготовления
персонала.	напитков;	кулинарной и кондитерской продукции, спосо-
Контроль качества	-организовывать рабочие места различных	бы ее реализации;

выполнения работ. Организация теку- щей деятельности. Планирование обу- чения поваров,	зон кухни; -организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни	-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий
кондитеров, пекарей. Инструктирование, обучение на рабочем месте. Анализ, оценка ре-	на рабочих местах	работников кухни; -методы контроля и оценки качества работ исполнителей; -способы и формы инструктирования персонала; -методы контроля возможных хищений запасов
зультатов обуче- ния.		-методы контроля возможных хищении запасов

## 3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

Перечень осваиваемых компетен- ций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисци- плин	Объем нагрузки	Умения	Знания
ПК 1.1-1.5	ОП.01 Микро-	60	– использовать лабораторное оборудование;	– основные понятия и термины микробиологии;
2.1-2.8	биология, сани-		– определять основные группы микроорга-	– классификацию микроорганизмов;
3.1-3.6	тария и гигиена в		низмов;	– морфологию и физиологию основных групп микроор-
4.1-4.5	пищевом произ-		<ul> <li>проводить микробиологические исследова-</li> </ul>	ганизмов;
5.1-5.5	водстве		ния и давать оценку полученным результатам;	- генетическую и химическую основы наследственности
ОК01-			<ul> <li>обеспечивать выполнение санитарно-</li> </ul>	и формы изменчивости микроорганизмов;
07,09,10			эпидемиологических требований к процессам	– роль микроорганизмов в круговороте веществ в при-
			приготовления и реализации блюд, кулинар-	роде;
			ных, мучных, кондитерских изделий, закусок,	– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
			напитков;	- особенности сапрофитных и патогенных микроорга-
			– обеспечивать выполнение требований си-	низмов;
			стемы анализа, оценки и управления опасны-	– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
			ми факторами (ХАССП (НАССР)) при выпол-	– микробиологию основных пищевых продуктов;

			нении работ;  — производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  — осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	<ul> <li>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>схему микробиологического контроля;</li> </ul>
ПК 1.1-1.5 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК01- 07,09,10	ОП.02 Физиология питания	40	<ul> <li>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>	<ul> <li>пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>суточный расход энергии;</li> <li>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>методики составления рационов питания;</li> <li>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</li> </ul>
ПК 1.1, 2.1,	ОП.03 Организа-	66	- определять наличие запасов и расход про-	- ассортимент и характеристики основных групп продо-
3.1, 4.1, 5.1,	ция хранения и		дуктов;	вольственных товаров;

6.3 OK01- 07,09,10	контроль запасов и сырья		<ul> <li>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	<ul> <li>общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>виды снабжения;</li> <li>виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>
ПК 6.1-6.3 ОК01-07, 09- 11	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	60	-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельно-	-основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в

			сти различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации	профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
ПК 1.1-1.3 2.1-2.3 3.3, 3.4 4.1-4.4, 5.1,5.2 6.1-6.5 ОК 01-09	ОП.05 Метрология и стандартизация	40	<ul> <li>оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами на основе использования основных положений метрологии, стандартизации деятельности;</li> <li>применять документацию систем качества;</li> <li>применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов.</li> </ul>	<ul> <li>документацию систем качества;</li> <li>единство терминологии, единиц измерения с действующими стандартами и международной системой единиц СИ в учебных дисциплинах;</li> <li>основные положения систем (комплексов) организационно-методических стандартов;</li> <li>основные понятия и определения метрологии, стандартизации и сертификации;</li> <li>основы повышения качества продукции.</li> </ul>
ПК 6.1-6.3 ОК01-07, 09-11	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	48	<ul> <li>использовать необходимые нормативноправовые документы;</li> <li>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</li> </ul>	<ul> <li>основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> </ul>

				<ul> <li>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>право социальной защиты граждан;</li> <li>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul>
ПК 6.1-6.5 ОК01-05, 07, 09-11	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	120	<ul> <li>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляци-</li> </ul>	<ul> <li>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</li> <li>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на пред-</li> </ul>
			онные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю нали-	приятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты пер-

чия запасов на производстве);

- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

вичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально ответственных пип:
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;

- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 6.3-6.5 ОК01-07, 09-11	08 Охрана 34 да 34	-выявлять опасные и вредные производ- ственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия храненияпредпринимать профилактические меры для	<ul> <li>понятие сегментация рынка;</li> <li>методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul> <li>-принципы обеспечения устойчивости объектов эконо-</li>
	оч безопас- 68 съ жизнедея-	-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного ви-	-принципы ооеспечения устоичивости ооъектов эконо- мики, прогнозирования развития событий и оценки по-

	тельности		да и их последствий в профессиональной	следствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и
	TONDITOUTH		деятельности и быту;	стихийных явлениях, в том числе в условиях противо-
			использовать средства индивидуальной и	действия терроризму как серьезной угрозе националь-
			коллективной защиты от оружия массового	ной безопасности России;
			поражения;	основные виды потенциальных опасностей и их по-
			<u>-</u>	следствия в профессиональной деятельности и быту,
			-применять первичные средства пожароту-	* *
			шения;	принципы снижения вероятности их реализации;
			-ориентироваться в перечне военно-учетных	-основы военной службы и обороны государства;
			специальностей и самостоятельно опреде-	-задачи и основные мероприятия гражданской оборо-
			лять среди них родственные полученной	ны;
			специальности;	-способы защиты населения от оружия массового по-
			-применять профессиональные знания в ходе	ражения;
			исполнения обязанностей военной службы	-меры пожарной безопасности и правила безопасного
			на воинских должностях в соответствии с	поведения при пожарах;
			полученной специальностью;	-организацию и порядок призыва граждан на военную
			-пострадавшим оказывать первую помощь.	службу и поступления на нее в добровольном порядке;
				-область применения получаемых профессиональных
				знаний при исполнении обязанностей военной службы;
				-порядок и правила оказания первой помощи постра-
				давшим
ПК 2.2-2.7,	ОП.10 Бухгал-	120	- применение основ бухгалтерского учета	- основы бухгалтерского учета;
3.2-3.6,	терский учет в		для ведения деятельности предприятия об-	- особенности организации бухгалтерского учета в об-
4.2-4.5,	общественном		щественного питания;	щественном питании;
5.3-5.5,	питании		- отражать операции предприятия обще-	- ценообразование в общественном питании;
6.1-6.2			ственного питания на счетах бухгалтерского	- оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых;
ОК 01-05,			учета;	- учет производства и реализации (отпуска) готовой
09-11			- производить калькуляцию в общественном	продукции;
			питании;	- учет реализации готовой продукции и товаров в буфе-
			- оформлять документально движение сырья,	тах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
			товаров и тары в кладовых;	- учет расчетов по оплате труда;
			- оформлять документально производство и	- учет денежных средств, текущих обязательств и рас-
			реализацию (отпуска) готовой продукции;	четов;
			- оформлять документально реализацию го-	- учет доходов, расходов и финансовых результатов;
			товой продукции и товаров в буфетах, мага-	- бухгалтерская (финансовая) отчетность.
				- булгалтерская (финансовая) отчетность.
			зинах кулинарии и мелкорозничной сети;	

ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.2-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5 ОК 01-11	ОП.11 Товароведение продовольственных товаров	100	- производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания; - оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания; - составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питанияраспознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; - определять качество сырья и готовой продукции; -проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам; - диагностировать дефекты продовольственных товаров; - работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.	- химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров; - классификацию ассортимента пищевых продуктов; -отличительные признаки группового ассортимента товаров; товароведную характеристику; -общие и специфические показатели разных групп товаров; - требования к качеству; - товарные сорта, дефекты; - условия и сроки хранения; - изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов; - факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество продовольственных товаров; - виды упаковки, маркировки и требования, предъявляемые к ним; - условия и сроки хранения продовольственных товаров.
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.2-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5 ОК 03, 04, 05, 09	ОП. 12 Психо- логия и этика профессиональ- ной деятельно- сти	64	- распознавать психические познавательные процессы, использовать знания о их сущности в профессиональной деятельности; -владеть приемами психической саморегуляции, анализировать собственное психическое состояние; -владеть навыками делового общения в профессиональной деятельности, поддерживать	<ul> <li>предмет, принципы, задачи, значение и современные проблемы психологии;</li> <li>основные функции психики;</li> <li>психические познавательные процессы, их роль и проявление в профессиональной деятельности;</li> <li>виды эмоциональных отношений (процессов), значение воли и эмоций, психологическую структуру волевого акта, волевые качества личности и их роль в про-</li> </ul>

здоровый микроклимат взаимоотношений; - выработать стратегию поведения в конфликтной ситуации; - владеть навыками приемов обращения, ведения беседы и культуры поведения в профессиональной деятельности.	фессиональной деятельности; - свойства личности, развитие личности в деятельности и общении, психологическую структуру личности, особенности профессиональных способностей; - психологические особенности и специфику делового общения; - особенности общения лиц, работающих в сфере обслуживания; - основы благоприятного социально-психологического климата в коллективе:
фессиональной деятельности.	
	1 1
	- основы благоприятного социально-психологического
	климата в коллективе;
	- социально-психологические источники конфликта,
	классификацию конфликтов, основные способы и ме-
	тоды предотвращения и разрешения конфликтных си-
	туаций;
	- особенности и принципы профессиональной этики,
	правила этикета и применение их в работе.

## 3.3.3. Конкретизированные требования к математическим и естественнонаучным дисциплинам

Перечень осваиваемых компетен- ций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисци- плин	Объем нагрузки	Умения	Знания
OK 01-07, 09	EH.01 Математи- ка	40	- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.	- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.
OK-1-7,9,10	ЕН.02 Экологи-	34	-анализировать и прогнозировать экологиче-	-принципы взаимодействия живых организмов и среды
ПК-1.1, 2.1,	ческие основы		ские последствия различных видов деятель-	обитания;
3.1, 4.1, 5.1	природопользо-		ности;	-особенности взаимодействия общества и природы, ос-

6.3	вания	-использовать в профессиональной деятель-	новные источники техногенного взаимодействия на							
		ности представления о взаимосвязи организ-	окружающую среду;							
		мов и среды обитания;	-об условиях устойчивого развития экосистем и воз-							
		-соблюдать в профессиональной деятельно-	можных причинах возникновения экологического кри-							
		сти регламенты экологической безопасности.	зиса;							
			-принципы и методы рационального природопользова-							
			ния;							
			-методы экологического регулирования;							
			-принципы размещения производств различного типа;							
			-основные группы отходов, их источники и масштабы							
			образования;							
			-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;							
			-правовые и социальные вопросы природопользования							
			и экологической безопасности;							
			-принципы и правила международного сотрудничества							
			области природопользования и охраны окружающей							
			среды;							
			-природоресурсный потенциал Российской Федерации;							
			-охраняемые природные территории.							
OK 01-07,	ЕН.03 Химия	-применять основные законы химии для ре-	-основные понятия и законы химии;							
09,10		шения задач в области профессиональной	-теоретические основы органической, физической, кол-							
		деятельности;	лоидной химии;							
		-использовать свойства органических ве-	-понятие химической кинетики и катализа;							
		ществ, дисперсных и коллоидных систем для	-классификацию химических реакций и закономерно-							
		оптимизации технологического процесса;	сти их протекания;							
		-описывать уравнениями химических реак-	-обратимые и необратимые химические реакции, хими-							
		ций процессы, лежащие в основе производ-	ческое равновесие, смещение химического равновесия							
		ства продовольственных продуктов;	под действием различных факторов;							
		-проводить расчеты по химическим форму-	-окислительно-восстановительные реакции, реакции							
		лам и уравнениям реакции;	ионного обмена;							
		-использовать лабораторную посуду и обо-	- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных							
		рудование;	растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;							
		-выбирать метод и ход химического анализа,	-тепловой эффект химических реакций, термохимиче-							
		подбирать реактивы и аппаратуру;	ские уравнения;							
		-проводить качественные реакции на неорга-	-характеристики различных классов органических ве-							

	нические вещества и ионы, отдельные клас-	ществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой
	сы органических соединений;	продукции;
	-выполнять количественные расчеты состава	-свойства растворов и коллоидных систем высокомоле-
	вещества по результатам измерений;	кулярных соединений;
	-соблюдать правила техники безопасности	-дисперсные и коллоидные системы пищевых продук-
	при работе в химической лаборатории;	TOB;
		-роль и характеристики поверхностных явлений в при-
		родных и технологических процессах;
		-основы аналитической химии;
		-основные методы классического количественного и
		физико-химического анализа;
		-назначение и правила использования лабораторного
		оборудования и аппаратуры;
		-методы и технику выполнения химических анализов;
		-приемы безопасной работы в химической лаборатории

# 3.3.4. Конкретизированные требования к общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам

Перечень осваиваемых компетен- ций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисци- плин	Объем нагрузки	Умения	Знания
OK 01-07,	ОГСЭ.01 Основы	48	- ориентироваться в наиболее общих философ-	- основные категории и понятия философии;
09,10	философии		ских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирова-	- роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии;
			ния культуры гражданина и будущего специали-	- сущность процесса познания;
			ста.	- основы научной, философской и религиозной кар-
				тин мира;
				- об условиях формирования личности, свободе и.
				ответственности за сохранение жизни, культуры,
				окружающей среды;
				- о социальных и этических проблемах, связанных с
				развитием и использованием достижений науки, тех-

				ники и технологий.
OK 01-07, 09,10	ОГСЭ.02 История	48	-анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); -различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; -устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; -представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности; -использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации; -соотносить свои действия и поступки окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; -осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.	-основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; -периодизацию всемирной и отечественной истории; -современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; -особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; -основные исторические термины и даты;
OK 01-07, 09,10	ОГСЭ.03 Ино- странный язык в профессиональ- ной деятельности	162	- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; - составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование);	- лексический и грамматический минимум, необходимый для овладения устными и письменными формами профессионального общения на иностранном языке; - иностранный язык делового общения;

	ОГСЭ.04 Физическая культура	162	- вести деловую переписку на иностранном языке; - составлять и оформлять рабочую документацию, характерную на иностранном языке; - составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке; - профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации; - пользоваться современными компьютерными переводческими программами; - делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на иностранный языкиспользовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга; -проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения; -разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности; -соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.	- правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем; - речевую культуру общения по телефону; - правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта); - правила пользования специальными терминологическими словарями; - правила пользования электронными словарями.  — о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; — основы здорового образа жизни; — психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности; — способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью; — правила использования спортивного инвентаря и оборудования; — средства профессионально-прикладной физической подготовки.
010100,07	ОГСЭ.05 Психо-	60	- применять техники и приемы эффективного	-взаимосвязь общения и деятельности;

2.3, 2.6-2.8, 3.3-3.6, 4.4, 4.5, 5.3-5.5			- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	-роли и ролевые ожидания в общении; -виды социальных взаимодействий; -механизмы взаимопонимания в общении; -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.
OK 04-06, 09	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	56	- анализировать особенности употребления единиц языка в устной и письменной речи сточки зрения соблюдения норм и требований выразительности речи; - соблюдать языковые нормы (орфоэпические лексические, грамматические, стилистические, орфографические, пунктуационные) в устных и письменных высказываниях; - владеть приемами редактирования текста (использовать возможности лексической и грамматической синонимии, устранять неоправданный повтор слов, неуместное употребление слов и выражений и т.п.); - владеть навыками деловой переписки, иметь представление о форме договоров, контрактов; - иметь навык работы со словарями; - владеть иноязычной терминологией, связанной со специальностью; - формировать осознанное отношение к своей речи, способствуя личностной потребности в ее совершенствовании.	- общие сведения о русском языке, о лингвистике как о науке; - признаки и особенности употребления в речи основных единиц языка; - иметь представление об основных способах сочетаемости лексических единиц и основных словообразовательных моделях.

# 4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса 4.1. Примерный учебный план

		Фор промежу аттест	уточной											Распределение нагрузки																
						Во взаимодействии с преподавателем						1 к	урс			2 к	урс		3 курс				4 курс							
						агрузки			1	ка на ди		ины и М	ідк		1 ce		2 ce		3 ce	м./	4 ce		5 ce		6 ce		7 ce		8 ce	
ike c	Наименование учебных циклов, дисциплин, про-			льной н	работа	Æ	дисц	по учеов иплинав МДК		нной и		иия	16н	ед.	23н	ед.	16 н	ед.	23н	ед.	16н	ед.	24н	ед.	16н	ед.	14н	ед.		
Индекс	фессиональных модулей, МДК, практик	Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	всего учебных занятий	еоретическое обучение	торных и практиче- ских занятий	курсовых работ (проектов)	се производственной учебной	Консультации	уточная аттестация	B0 B3	c/ p	Во вз	c/ p	B0 B3	c/ p	Во вз	c/ p	Во вз	c/ p	Во	c/ p	B0 B3	c/ p	Во вз	c/ p		
				90	Cs	всего	Теоретичес	лабораторных ских зан	курсовых раб	По практике <sup>3</sup>	K	Промежуточная																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29		
0.00	Общеобразова-	11	4	1404	0	1404	875	515	0	0	14	24	576	0	789	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
0.77	тельный цикл	10		4440		1110		10.5					100				20													
ОДБ. 00	Базовые дис-	10	2	1140	0	1140	707	425	0	0	8	12	420	0	681	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОДБ.	циплины Русский язык		Э,-,-,-,-,-	110	0	110	90	16	0	0	4	6	110	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
0ДВ. 01	1 усский язык		٥, , , , , , ,	110	Ü	110	70	10		Ü	-	Ü	110		O						U				· ·					
ОДБ. 02	Литература	-,Дз,-,-,-,-		117	0	117	107	10	0	0	0	0	32	0	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОДБ.	Иностранный	-,Дз,-,-,-,-		117	0	117	0	117	0	0	0	0	48	0	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03	язык																													
ОДБ. 04	История	-,Дз,-,-,-,-		117	0	117	107	10	0	0	0	0	32	0	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОДБ. 05	Физическая культура	-,Дз,-,-,-,-,-		156	0	156	4	152	0	0	0	0	64	0	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОДБ. 06	Основы без- опасности жиз- недеятельности	-,Дз,-,-,-,-,-		70	0	70	42	28	0	0	0	0	32	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОДБ. 07	Математика		-,Э,-,-,-,-	152	0	152	118	30	0	0	4	6	70	0	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

ОДБ. 08	Физика	-,Дз,-,-,-,-		78	0	78	58	20	0	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ. 09	Обществознание (включая экономику и право)	-,Дз,-,-,-,-		112	0	112	90	22	0	0	0	0	32	0	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ. 10	География	-,-,Дз,-,-,-,-		39	0	39	31	8	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ. 11	Экология	-,Дз,-,-,-,-		36	0	36	30	6	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ. 12	Астрономия	-,Дз,-,-,-,-,-		36	0	36	30	6	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДП. 00	Профильные дисциплины	1	2	264	0	264	168	90	0	0	6	12	156	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДП. 01	Информатика и ИКТ		Э,-,-,-,-,-	78	0	78	36	40	0	0	2	6	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДП. 02	Химия		-,Э,-,-,-,-,	108	0	108	64	40	0	0	4	6	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДП. 03	Биология	Дз,-,-,-,-,-		78	0	78	68	10	0	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ. 00	Общий гумани- тарный и соци- ально- экономический цикл	6	0	564	28	536	196	340	0	0	0	0	0	0	0	0	168	8	180	12	56	4	68	2	44	2	20	0
ОГСЭ. 01	Основы фило- софии	-,-,-,Дз,-,-,-,-		52	4	48	48	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	48	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ. 02	История	-,-,Дз,-,-,-,-		52	4	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,Дз		168	6	162	0	162	0	0	0	0	0	0	0	03	32	0	36	2	28	2	34	0	22	2	10	0
ОГСЭ. 04	Физическая культура	-,-,-,-,Дз		168	6	162	4	158	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	36	2	28	2	34	2	22	0	10	0
ОГСЭ. 05	Психология общения	-,-,-,Дз,-,-,-		64	4	60	50	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ. 06	Русский язык и культура речи	-,-,Дз,-,-,-,-		60	4	56	46	10	0	0	0	0	0	0	0	0	56	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EH.00	Математиче- ский и общий естественнона- учный цикл	2	2	266	18	248	150	90	0	0	8	14	0	0	0	0	136	10	78	8	34	0	0	0	0	0	0	0

EH.01	Математика	-,-,Дз,-,-,-,-		44	4	40	30	10	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EH.02	Экологические	-,-,-,3,-,-,-		36	2	34	28	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	2	0	0	0	0	0	0
	основы приро-																											
	допользования																											
EH.03	Химия		-,-,Э,Э,-,-,-	186	12	174	92	74	0	0	8	14	0	0	0	0	96	6	78	6	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессио- нальный цикл	29	8,7Эм	3246	106	3140	1076	866	40	1116	42	105	0	0	39	0	233	18	570	16	486	26	796	28	532	18	484	0
ОП.0	Общепрофесси-	9	3	876	56	820	424	384	0	0	12	21	0	0	0	0	140	12	160	8	248	16	172	12	80	8	20	0
0	ональные дис-																											
	циплины																											
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,-,Дз,-,-,-		64	4	60	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 02	Физиология питания	-,-,Дз,-,-,-,-		44	4	40	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 03	Организация хранения и кон- троль запасов и сырья	-,-,-,Дз,-,-,-		70	4	66	42	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,Дз		64	4	60	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	20	0
ОП. 05	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,Дз,-		44	4	40	20	20	0	0	0	00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,Д3,-,-		52	4	48	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	4	0	0	0	0
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		-,-,-,-,-,	128	8	120	76	40	0	0	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	64	4	56	4	0	0	0	0
ОП. 08	Охрана труда	-,-,-,Дз,-,-,-		34	0	34	20	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 09	Безопасность жизнедеятель- ности	-,-,-,-,Дз,-,-		72	4	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	4	0	0	0	0

ОП. 10	Бухгалтерский учет в обще- ственном пита- нии		-,-,-,Э,-,-,-	128	8	120	56	60	0	0	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	120	8	0	0	0	0	0	0
ОП. 11	Товароведение продоволь- ственных това- ров		-,-,-Э,-,-,-,-	108	8	100	56	40	0	0	4	7	0	0	0	0	100	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 12	Психология и этика профессиональной деятельности	-,-,-,Д3,-,-,-		68	4	64	30	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	4	0	0	0	0	0	0
ПМ. 00	Профессио- нальные моду- ли	18	5,7Эм	2286	50	2236	600	450	40	1116	30	84	0	0	39	0	93	6	410	8	238	10	624	16	452	10	380	0
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	1, Эм	400	10	390	108	96	0	180	6	14	0	0	39	0	93	6	258	4	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		-,-,-,Э,-,-,-	220	10	210	108	96	0	0	6	7	0	0	39	0	93	6	78	4	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практи- ка	-,-,-,Дз-,-,-,-		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производствен-	-,-,-,Дз-,-,-,-		108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ. 01	Экзамен квали- фикационный		Эм									7																
ПМ. 02	Организация и ведение процес- сов приготовле-	2	1, Эм	466	10	456	136	78	20	216	6	14	0	0	0	0	0	0	152	4	160	6	144	0	0	0	0	0

	ния, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																											
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления и технология приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-,-,-,-),-,-,-	250	10	240	136	78	20	0	6	7	0	0	0	0	0	0	152	4	88	6	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практи- ка	-,-,-,Дз,-,-,-		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02		-,-,-,-,Дз,-,-		144	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0
ПМ. 02	Экзамен квали- фикационный		Эм									7																
IIM. 03	Организация и проведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	3	1, Эм	384	10	374	126	78	20	144	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	78	4	296	6	0	0	0	0

	форм обслужива-																											
МДК.	НИЯ	По	Э,-,-	240	10	230	126	78	20	0	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	78	4	152	6	0	0	0	0
03.01	Организация процессов при-	-,-,-,Дз	9,-,-	240	10	230	120	/6	20	U	0	/	U	U	U	U	U	U	U	U	70	4	132	0	U	U	U	U
05.01	готовления и																											
	технология при-																											
	готовления,																											
	подготовка к																											
	реализации хо-																											
	лодных блюд,																											
	кулинарных																											
	изделий, закусок																											
	сложного ассор-																											
	тимента																											
УП.03	Учебная практи-	-,-,-,-,Дз,-,-		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
	ка														_	_											_	
ПП.03		-,-,-,-,Дз,-,-		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.	ная практика Экзамен квали-		Эм									7																
03	фикационный		Эм									/																
ПМ.	Организация и	3	1, Эм	264	6	258	72	72	0	108	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78	4	180	2	0	0
04	ведение процес-	3	1, Эм	204	U	236	12	12	U	100	١ ٠	14	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	76	7	100	4	U	U
04	сов приготовле-																											
	ния, оформления																											
	и подготовки к																											
	реализации хо-																											
	лодных и горячих десертов, напит-																											
	ков сложного																											
	ассортимента с																											
	учетом потребно-																											
	стей различных																											
	категорий потре-																											
	бителей, видов и форм обслужива-																											
	ния																											
МДК.	Организация	-,-,-,-,Дз	Э,-	156	6	150	72	72	0	0	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78	4	72	2	0	0
04.01	процессов при-		•																									
	готовления,																											
	технология при-																											
	готовления,																											
	подготовка к																											
	реализации хо-																											
	лодных и горя-				1						1																	

	чих десертов, напитков слож- ного ассорти- мента																											
УП.04	Учебная практи- ка	-,-,-,-,Дз,-		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.04	Производствен- ная практика	-,-,-,-,Дз,-		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПМ. 04	Экзамен квали- фикационный		Эм									7																
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	1, Эм	390	10	380	98	96	0	180	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	6	166	4	108	0
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, технология приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,-,-,-,Дз	Э,-	210	10	200	98	96	0	0	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	6	94	4	0	0
УП.05	Учебная практи- ка	-,-,-,-,Дз,-		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.05	Производствен- ная практика	-,-,-,-,Дз		108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0

ПМ. 05	Экзамен квали- фикационный		Эм									7																
<u>ПМ.</u>	Организация и	4	Эм	166	4	162	60	30	0	72	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	4	56	0
06	контроль те- кущей деятель- ности подчи- ненного персо- нала	7	J.M	100	•	102	00	30		72	v	,	v	V	v	V	v	V	v	v	v	V	v			•	30	U
МДК. 06.01	Оперативное управление те- кущей деятель- ностью подчи- ненного персо- нала	-,-,-,-,- ,Дз,Дз		94	4	90	60	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	4	20	0
УП.06	Учебная практи- ка	-,-,-,-,Дз,-		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.06	Производствен- ная практика	-,-,-,-,-,Дз		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПМ. 06	Экзамен квали- фикационный		Эм									7																
ПМ. 07	Выполнение работ по рабо- чим професси- ям 16675 Повар и 12901 Конди- тер	1	Эм	216	0	216	0	0	0	216	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0
ПП.07	Производствен- ная практика	-,-,-,-,-,Дз		216	0	216	0	0	0	216	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0
ПМ. 07	Экзамен квали- фикационный		Эм									7																
ДВ.00	Дисциплины по выбору	2	0	84	0	84	52	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	0
ДВ.01	Трудоустрой- ство и профес- сиональная адаптация спе- циалиста	-,-,-,-,3		36	0	36	30	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ДВ.02	Организация предпринима- тельской дея- тельности	-,-,-,-,-,3		48	0	48	22	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0

пдп	Преддиплом-					144																					4	
ПДП	ная практика											1.10															нед.	
	Промежуточ-					252					64	143																
	ная аттестация																											
D	и консультации работ во взаимо-												576		828		576		828		576		864		576		504	
	гвии с преподава-												3/6		828		3/6		828		3/6		004		370		304	
дене	телем																											
Всего	самостоятельной				152									0		0		36		36		30		30		20		0
	работы																			30						20		
	Всего	48	14, 7 Эм	5480		5328	2297	1811	40	1116	64		57	6	82	8	61	2	86	4	60	6	89	)4	59	6	50	4
	Государствен-		, -			216																					6	
ГИА	ная итоговая																										нед.	
	аттестация																											
	Подготовка к					144																					4	
	защите ди-																										нед.	
	пломного про-																											
	екта				-	70																					2	₩
	Защита ди-					72																					2	
	пломного про- екта																										нед.	
	Демонстраци-																											$\vdash$
	онный экзамен																											
	Государствен-																											
	ный экзамен																											
	ИТОГО					5940																						
Госуда	рственная (итого	вая) атто	естация							Дисц	ипли	н и	576		828		576		648		504		576		360		144	
	грамма обучения									МДК																		
	пломный проект									учебн			0	1	0		0		72	2	72	2	7:	2	14	14	0	,
Выпол	нение дипломного	проекта	с 18.06 по	14.06 (	всего	4нед.)	)			практ																		
	а дипломного прое									произ			0		0		0		10	8	0		21	6	7:	2	36	50
						. ,				ствен										-								
									2	практ																		
									Dce1 0	предд		)M-	0		0		0		0		0		(	)	0	)	14	14
									4	ная п			ľ				ľ							•	ľ			•
										консу	•		6		8		12	2	8		10	)	1:	2	8	}	0	
										Экзан			12		12		14		21		14		2		2		2	
										Само			0		0		36		36		30		3		2		0	
										тельн			۱ °		"		3	,		,	30	•	3	v	-	•	U	
										та	тал р	400 <del>-</del>																
								1		1 a			l		l				1				l					

ВСЕГО	588	840	626	885	620	922	617	669
Количество								
экзаменов	2	2	2	2	2	2	2	0
Зачетов (без	1	8	5	5	3	4	2	6
учета физи-								
ческой куль-								
туры)								

### 4.2. Примерный календарный учебный график

курсы		Сент	ябрі	5	- 5 okt.	C	Эктяб	брь	- 2 ноября	-	Н	оябр	Ь			Дека	брь		- 4 янв.	1	Янва	рь	- 1 фев.	đ	<b>Ревра</b>	ль	- 1 мар.			Мар	T		- 5 апр.	Α	прел	ПЬ	- 3 мая		N	1ай			I	Июн	ь		- 5 июл.		Июл	ІЬ	н-2 авг.		Авг	уст	
Ж	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент.	6-12	13-19	20-26	27 okt.	3-9	10-16	17-23	24-30	1 7	1-/	8-14	15-21	22-28	29 дек.	5-11	12-18	19-25	26 янв.	2-8	9-15	16-22	23 фев.	2-8	9-15	7-13	16-22	23-29	30 мар.	6-12	13-19	20-26	27 апр.	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15.01	12-51	22-28	29 июн.	6-12	13-19	20-26	27 июля	3-9	10-16	17-23	24-31
1 курс						16												::	=	=	:							23	;																	::	=	=	=	=	=		=	=	=
2 курс						16												::	=	=	:							18	3											::	УП 01	и УП 01			3	ПП 01	=	=	-	=	=	=	=	=	=
3 курс						14										::	УП 02	УП 02		=	:							16	5									::	УП 03		ПП 02	1 1		I П		ПП 03	ПП 03	-	-	=	=	=	=	=	=
4 курс						10					::	УГ 04				УП 06	ПП 04	ПП 04		=		4			ПП 05	3		ПГ 06		П I		ПП 07	6	ПП 07	ПП 07	X	4	Х	Х	Δ	4	Δ	Δ	I	Ш	III									
O(	5031	нач	ени	ія:																																																			
Teop		ичес ени		e					бная				Пр			одет	вен ка	ная	H		Π			жут	очн ция	ая			пр (	едд (ква	ип, ли(	тика лом фик	іная с.),	ł		ГС	л эсу	ито дар	отов гово оств стац	ой енн	юй				уда	гого арст	тве	нна	R.			Кан	ику	/лы	
								УІ	Ι			F		+	Į	ПП								::								X							Δ	]				+	+		Ш	]					_		_

## 4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы

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

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

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

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

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

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

Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках (в т.ч. WSR) оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной специальности и проходят экспертную оценку в УМО.

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

#### 4.4. Условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

# 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами. Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых в процессе реализации образовательной программы:

#### Кабинеты:

Русский язык и литература

История

Математика и физика

География

Химия, биология

Социально-экономических дисциплин. Иностранный язык

Основы философии

Менеджмент, экономика организации и правовое обеспечение профессиональной деятельности

Товароведение продовольственных товаров. Экологические основы природопользования

Технология приготовления пищи

Безопасность жизнедеятельности и охраны труда

#### Лаборатории:

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Информационных технологий и информатики

Технологии приготовления пищи

#### Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с полосой препятствия

Тренажерный зал

Зал силовой подготовки

#### Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет Актовый зал

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

#### Требования к оснащенности баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/PastryCook» (или их аналогов).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### 4.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.