### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

## ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

(шифр наименование в соответствии с  $\Phi \Gamma OC$  (профиль $^{1}$ ))

Форма обучения очная, очно-заочная и заочная

Квалификации выпускника: повар - кондитер; кондитер - пекарь

(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования — <u>3 года10 месяцев</u> на базе среднего общего образования — <u>1 год 10 месяцев</u>

2016 г.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Профиль указывается в случае наличия в наименование профессии (специальности) расширения «по отраслям» или «по видам» для конкретизации профильной направленности данной программы.

| Организация-р | разраоотчик: |  |
|---------------|--------------|--|
| <br>          |              |  |
|               |              |  |

#### Разработчики:

Ананьева Татьяна Николаевна - Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВПО «РГУТИС» д.социол.наук, профессор

**Быковец Ольга Анатольевна** - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»

**Соколова Елена Ивановна** - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»

**Янченкова Елена Владимировна** - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»

**Кузьминова Татьяна Николаевна** - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»

**Ермилова Светлана Владимировна** - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

**Илюхина Галина Ивановна** - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

**Ледовских Николай Анатольевич** - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК»

#### Экспертные организации:

| Академическая экспертиза:  |
|--|
| Наименование экспертной организации  |
| Экспертное заключение № от   |
| Профессиональная экспертиза:   |
| Наименование экспертной организации  |
| Экспертное заключение № от   |
|  |
|  |
| При необходимости данные о разработчиках могут быть представлены с указанием |
| составленных ими программ учебных дисциплин, профессиональных модулей иных   |
| компонентов  |

#### Содержание

- 1. Общие положения
  - 1.1. Аннотация
  - 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
  - 1.3. Нормативно-правов ые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)
  - 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 вы рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования......
  - 1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы .....
- 2. Требования к результатам освоения образовательной программы
  - 2.1. Перечень общих компетенции
  - 2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности
- 3. Содержание требований к структурным элементам программы
  - 3.1. Спецификация профессиональных компетенций
  - 3.2. Спецификация общих компетенций
  - 3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы
    - 3.1.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям
    - 3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам
- 3.3.3. Конкретизированные требования по математическим и естественно-научным дисциплинам
  - 3.3 4. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ
- **4.** Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса
  - 4.1. Примерный учебный план
  - 4.2. Примерный календарный учебный график (для рабочих программ)
  - 4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы
  - 4.4. Условия реализации образовательной программы
    - 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ПООП
    - 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса
  - 4.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося
- 5. Приложения (в которых размещаются программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласно примерному учебному плану и набор типовых КИМ по ПООП)

#### 1. Общие положения

#### 1.1. Аннотация

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

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

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

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

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

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню

подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» для 3его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

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

#### Задачи программы:

- обеспечение готовости обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

#### 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)<sup>2</sup>.

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

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

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

5

 $<sup>^2</sup>$  Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

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

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

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

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

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-комуникационные технологии.

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

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

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

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

# 1.3. Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ПООП СПО)

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляют:

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

| Код      | Наименование    |
|----------|-----------------|
| 43.01.09 | Повар, кондитер |

Профессиональные стандарты (в случае необходимости)

этот пункт важен для ФГО, имеющих отраслевую направленность, в этом случае программа будет более жестко привязана к одному или нескольким профессиональным стандартам

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

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

#### 1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

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

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

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

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

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

| На базе                        | Наименование квалификаций по образованию + по типам программ (для специальностей) | Сроки            |
|--------------------------------|---|------------------|
| среднего общего<br>образования | Повар, кондитер   | 1 год 10 месяцев |

| основного общего<br>образования | 3 года 10 месяцев |
|---------------------------------|-------------------|
| ооризовиния                     |                   |

# 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

|  | Квалификации (для специальностей СПО) / Сочетание профессий (для профессий СПО)  |                   |     |  |
|--|--|-------------------|-----|--|
| Наименование ПМ  | Квалификации для специальностей (берутся из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО | (оля профессии С1 | 10) |  |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            | повар – кондитер   |                   |     |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | повар – кондитер   |                   |     |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | повар – кондитер   |                   |     |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного     | повар – кондитер   |                   |     |  |

| ассортимента   |                  |  |  |
|--|------------------|--|--|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | повар – кондитер |  |  |

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

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

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

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

57 нел.

промежуточная аттестация

3 нед.

каникулы

22 нед.

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

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

ПООП распределяет обязательную часть – не более 70% (по специальности) (80%) (по профессии) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во  $\Phi\Gamma$ OC.

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

#### Вариативная часть составляет 612 часов

#### 2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

## 2.1. Перечень общих компетенций

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

| Код    | Наименование общих компетенций   |
|--------|--|
| 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                             |
| OK 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное      |
|        | развитие   |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
|        | руководством, клиентами  |
| OK 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с   |
|        | учетом особенностей социального и культурного контекста                    |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное    |
|        | поведение на основе общечеловеческих ценностей                             |
| 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     |
| OK 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и           |
|        | иностранном языке  |
| OK 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере      |

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код       | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|-----------|---|
| ВД 1      | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  |
|           | кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |
| ПК 1.1.   | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для                                       |
|           | обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с  |
|           | инструкциями и регламентами   |
| ПК 1.2.   | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного  |
|           | водного сырья, птицы, дичи  |
| ПК 1.3.   | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  |
|           | разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и  |
|           | нерыбного водного сырья   |
| ПК 1.4.   | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  |
|           | разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,   |
|           | домашней птицы, дичи  |
| ВД 2      | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,   |
|           | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.1.   | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для                                       |
|           | приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  |
|           | ассортимента в соответствии с инструкциями и регла  |
| ПК 2.2.   | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,  |
|           | отваров разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.3.   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  |
|           | реализации супов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.4.   | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов   |
| THC 2. 5  | разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.5.   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  |
|           | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,  |
| ПК 2.6.   | макаронных изделий разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
| 11K 2.0.  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,                                     |
|           | муки разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.7.   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  |
| 1110 2.7. | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного   |
|           | водного сырья разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.8.   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  |
|           | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней  |
|           | птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента   |
| ВД 3      | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  |
|           | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.1.   | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для                                       |
|           | приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с                                       |
|           | инструкциями и регламентами   |
| ПК 3.2.   | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,   |
|           | заправок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.3.   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  |
|           | реализации салатов разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.4.   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  |

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

## 3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

применять подготовки сырья и регламенты, продуктов; стандарты регламенты, И нормативностандарты, TOM техническую числе система документацию, анализа, оценки и соблюдать управления опасными санитарные факторами (система требования; выбирать НАССР) и применять моющие нормативнои дезинфицирующие техническая средства; документация, владеть техникой используемая при обработке, ухода весоизмерительным подготовке сырья, оборудованием; приготовлении, мыть вручную и в подготовке К посудомоечной реализации машине, чистить и полуфабрикатов; на раскладывать Возможные последствия нарушения хранение кухонную санитарии и гигиены; посуду требования к личной производственный гигиене персонала при инвентарь В подготовке соответствии co производственного инвентаря и кухонной стандартами посуды; чистоты; виды, назначение, после мыть правила применения и использования безопасного хранения технологическое чистящих, моющих дезинфицирующих оборудование И предназнасредств, убирать ДЛЯ ченных ДЛЯ хранения съемные последующего части; использования; соблюдать правила утилизации отходов правила мытья виды, назначение кухонных ножей. упаковочных острых, материалов, способы травмоопасных хранения сырья и съемных частей продуктов; технологического виды, назначение оборудования; правила править кухонные эксплуатации ножи; оборудования для соблюдать вакуумной упаковки хранения условия сырья и готоых кухонной посуды, полуфабрикатов; инвентаря, виды, назначение инструментов; оборудования, проверять инвентаря посуды, соблюдение

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

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

домашней птицы, дичи), других расходных материалов К использованию

условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления сроках особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и

хранения регламентами, стандартами чистоты. соблюдением товарного соседства; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать

рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, личи: правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема прдуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов

| нитрат-тестер для<br>оценки безопасности |  |
|--|--|
| сырья                                    |  |

## Спецификация 1.2.

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

| Действия          | Умения               | Знания              | Ресурсы             |
|-------------------|----------------------|---------------------|---------------------|
| безопасная        | безопасно, в         | требования          | Участок для         |
| эксплуатация      | соответствии с       | охраны труда,       | обработки сырья:    |
| технологического  | инструкциями и       | пожарной,           | Весоизмерительно    |
| оборудования,     | регламентами         | электробезопасности | е оборудование:     |
| производственного | эксплуатировать      | в организации       | весы настольные     |
| инвентаря,        | технологическое      | питания;            | электронные.        |
| инструментов,     | оборудование,        | виды, назначение,   | <u> Холодильное</u> |
| весоизмерительных | инструменты,         | правила безопасной  | оборудование:       |
| приборов          | инвентарь в процессе | эксплуатации        | шкаф                |
|                   | обработки сырья      | технологического    | холодильный,        |
|                   |                      | оборудования,       | шкаф                |
|                   |                      | производственного   | морозильный,        |
|                   |                      | инвентаря,          | шкаф интенсивной    |
|                   |                      | инструментов,       | заморозки.          |
|                   |                      | весоизмерительных   | <u>Механическое</u> |
|                   |                      | приборов, посуды и  | оборудование:       |
|                   |                      | правила ухода за    | процессор           |
|                   |                      | НИМИ                | кухонный,           |
| обработка         | распознавать         | методы обработки    | овощерезка или      |
| различными        | недоброкачественные  | традиционных видов  | привод              |
| методами,         | продукты;            | овощей, грибов,     | универсальный с     |
| подготовка        | владеть приемами     | рыбы, нерыбного     | механизмами для     |
| традиционных      | и катым              | водного сырья,      | нарезки овощей      |
| видов овощей,     | бланширования        | домашней птицы,     | рыбочистка          |
| грибов, рыбы,     | сырья, пищевых       | дичи;               | электрическая       |
| нерыбного водного | продуктов;           | способы             | Оборудование для    |
| сырья, домашней   | рационально          | сокращения потерь   | упаковки, оценки    |
| птицы, дичи       | использовать сырье,  | сырья, продуктов    | качества и          |
|                   | продукты при их      | при их обработке,   | <u>безопасности</u> |
|                   | обработке,           | хранении;           | пищевых продуктов:  |
|                   | подготовке;          | способы удаления    |                     |
|                   | выбирать, применять, | излишней горечи из  | машина для          |
|                   | комбинировать        | отдельных видов     | вакуумной           |
|                   | различные методы     | овощей;             | упаковки,           |
|                   | обработки,           | способы             | термоупаковщик      |
|                   | подготовки овощей,   | предотвращения      | Оборудование для    |
|                   | грибов, рыбы,        | потемнения          | мытья посуды:       |
|                   | нерыбного водного    | отдельных видов     | машина              |
|                   | сырья, мяса, мясных  | овощей и грибов;    | посудомоечная.      |
|                   | продуктов домашней   | санитарно-          | Вспомогательное     |
|                   | птицы, дичи с учетом | гигиенические       | оборудование:       |
|                   | его вида,            | требования к        | СТОЛ                |
|                   | технологических      | ведению процессов   | производственный с  |

свойств, назначения; обработки, моечной ванной, обрабатывать овощи подготовки стеллаж ручным и пищевого сырья, передвижной, механическим моечная ванна продуктов способами; формы, техника двухсекционная. соблюдать стандарты нарезки, Инвентарь, чистоты на рабочем формования инструменты, месте традиционных видов кухонная посуда: овощей, грибов функциональные правила, условия, емкости из утилизация отходов, различать пищевые и упаковка, непищевые отходы, сроки хранения нержавеющей стали складирование подготавливать пищевых продуктов; для хранения и транспортировки, неиспользованного способы упаковки, пищевые отходы к набор сырья, пищевых дальнейшему складирования разделочных досок использованию с пищевых продуктов; продуктов виды оборудования, (деревянных с хранение учетом требований по безопасности; маркеровкой «СО», обработанных посуды, «СР», «СМ» или из овощей, грибов, соблюдать правила используемые для пластика с цветовой рыбы, мяса, **УТИЛИЗАЦИИ** упаковки, хранения непищевых отходов; пищевых продуктов маркеровкой для домашней птицы, каждой группы дичи выбирать, рационально продуктов), подставка для использовать материалы, посуду разделочных досок, для упаковки, миски (нержавеющая хранения неиспользованного сталь), набор ножей сырья; «поварская тройка», осуществлять маркировку ножи для разделки, обвалки упакованных мяса; мусат для неиспользованных заточки ножей, пищевых продуктов пинцет выбирать, применять различные способы рыбочистка хранения ручная; обработанных корзины для овощей, грибов, органических и неорганических рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, отходов, горелка мясных продуктов, газовая ручная для опаливания птицы, птицы; соблюдать условия и личи сроки хранения обработанного сырья, расходные неиспользованного материалы: стрейч пленка для сырья и продуктов; соблюдать товарное пищевых продуктов, соседство пищевых пакеты для вакуумного продуктов при аппарата, складировании; контейнеры безопасно

| использовать     | одноразовые для    |
|------------------|--------------------|
| оборудование для | пищевых продуктов, |
| упаковки         | перчатки           |
|                  | силиконовые        |

### Спецификация 1.3.

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

| водного сырыя       | <b>X</b> 7           | n.                   | n.                      |
|---------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|
| Действия            | Умения               | Знания               | Ресурсы                 |
| приготовление       | соблюдать правила    | требования охраны    | Участок для             |
| полуфабрикатов для  | сочетаемости,        | труда, пожарной      | приготовления           |
| блюд, кулинарных    | взаимозаменяемости   | безопасности и       | полуфабрикатов:         |
| изделий из рыбы и   | основного сырья и    | производственной     | <u>Весоизмерительно</u> |
| нерыбного водного   | дополнительных       | санитарии в          | е оборудование:         |
| сырья, мяса, птицы, | ингредиентов,        | организации          | весы настольные         |
| дичи разнообразного | применения           | питания;             | электронные.            |
| ассортимента, в том | ароматических        | виды, назначение,    | <u> Холодильное</u>     |
| числе региональных  | веществ;             | правила безопасной   | оборудование:           |
|                     | выбирать,            | эксплуатации         | шкаф                    |
|                     | применять,           | технологического     | холодильный,            |
|                     | комбинировать        | оборудования,        | шкаф                    |
|                     | различные способы    | производственного    | морозильный,            |
|                     | приготовления        | инвентаря,           | шкаф интенсивной        |
|                     | полуфабрикатов с     | инструментов,        | заморозки,              |
|                     | учетом               | весоизмерительных    | охлаждаемый             |
|                     | рационального        | приборов, посуды и   | прилавок-витрина.       |
|                     | использования        | правила ухода за     | <u>Механическое</u>     |
|                     | ресурсов,            | ними;                | оборудование:           |
|                     | обеспечения          | ассортимент,         | блендер (ручной с       |
|                     | безопасности         | рецептуры,           | дополнительной          |
|                     | готовой продукции;   | требования к         | насадкой для            |
|                     | владеть техникой     | качеству, условиям и | взбивания),             |
|                     | работы с ножом при   | срокам хранения      | мясорубка,              |
|                     | нарезке,             | полуфабрикатов для   | куттер или              |
|                     | измельчении,         | блюд, кулинарных     | бликсер (для            |
|                     | филитировании        | изделий из рыбы и    | тонкого измельчения     |
|                     | рыбы, править        | нерыбного водного    | продуктов),             |
|                     | кухонные ножи;       | сырья, мяса, птицы,  | процессор               |
|                     | нарезать, измельчать | дичи разнообразного  | кухонный,               |
|                     | рыбу вручную или     | ассортимента, в том  | привод                  |
|                     | механическим         | числе региональных;  | универсальный с         |
|                     | способом,            | методы               | механизмами для         |
|                     | порционировать,      | приготовления        | нарезки, протирания,    |
|                     | формовать,           | полуфабрикатов;      | взбивания,              |
|                     | панировать           | способы сокращения   | рыбочистка              |
|                     | различными           | потерь, сохранения   | электрическая           |
|                     | способами            | пищевой ценности     | Оборудование для        |
|                     | полуфабрикаты из     | продуктов при        | упаковки, оценки        |
|                     | рыбы;                | приготовлении        | качества и              |
|                     | выбирать,            | полуфабрикатов;      | <u>безопасности</u>     |

|   |  | T   | T  |
|---|--|---|--|
| порционирование   | подготавливать           пряности         и           приправы,         хранить           пряности         и           приправы         в           измельченном виде           проверять качество   | правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы ассортимент,   | пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковшик Оборудование для мытья посуды:  |
| (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов  | готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении  | ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей   | ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и  |

при оплате наличными платежей; неорганических деньгами, при принимать оплату отходов безналичной форме наличными оплаты; деньгами; расходные правила поведения, принимать и материалы: степень оформлять; стрейч пленка для ответственности за безналичные пищевых продуктов, правильность платежи; пакеты для расчетов с составлять отчет по вакуумного потребителями; аппарата, платежам; правила общения с поддерживать контейнеры потребителями; визуальный контакт одноразовые для базовый словарный с потребителем; пищевых продуктов, запас на владеть перчатки иностранном языке; профессиональной силиконовые техника общения, терминологией; ориентированная на консультировать потребителя; потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

#### Спецификация 1.4.

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

| Действия          | Умения              | Знания                   | Dogwood                |
|-------------------|---------------------|--------------------------|------------------------|
|                   |                     |                          | Ресурсы                |
| приготовление     | соблюдать правила   | требования охраны труда, | Участок для            |
| полуфабрикатов    | сочетаемости,       | пожарной безопасности и  | приготовления          |
| для блюд,         | взаимозаменяемост   | производственной         | полуфабрикатов:        |
| кулинарных        | и основного сырья и | санитарии в организации  | <b>Весоизмерительн</b> |
| изделий из рыбы   | дополнительных      | питания;                 | ое оборудование:       |
| и нерыбного       | ингредиентов,       | виды, назначение,        | весы настольные        |
| водного сырья,    | применения          | правила безопасной       | электронные.           |
| мяса, птицы, дичи | ароматических       | эксплуатации             | <u> Холодильное</u>    |
| разнообразного    | веществ;            | технологического         | оборудование:          |
| ассортимента, в   | выбирать,           | оборудования,            | шкаф                   |
| том числе         | применять,          | производственного        | холодильный,           |
| региональных      | комбинировать       | инвентаря, инструментов, | шкаф                   |
|                   | различные способы   | весоизмерительных        | морозильный,           |
|                   | приготовления       | приборов, посуды и       | шкаф                   |
|                   | полуфабрикатов с    | правила ухода за ними;   | интенсивной            |
|                   | учетом              | ассортимент, рецептуры,  | заморозки,             |
|                   | рационального       | требования к качеству,   | охлаждаемый            |
|                   | использования       | условиям и срокам        | прилавок-витрина.      |
|                   | ресурсов,           | хранения                 | Механическое           |
|                   | обеспечения         | полуфабрикатов для       | оборудование:          |
|                   | безопасности        | блюд, кулинарных         | блендер (ручной        |
|                   | готовой продукции;  | изделий из рыбы и        | с дополнительной       |

владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья бланширования пищевых сырья, продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты ИЗ мяса, домашней птицы, дичи

нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционировани я полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов

насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер электрический Оборудование

ассортимент, назначение, порционирование проверять качество для упаковки, (комплектование) правила обращения с готовых оценки качества и упаковка на полуфабрикатов упаковочными безопасности перед упаковкой, материалами, посудой, вынос, хранение пищевых контейнерами для полуфабрикатов комплектованием; продуктов: хранения и выбирать нитраттестер, материалы, посуду, транспортирования машина для контейнеры для готовых полуфабрикатов; вакуумной упаковки; техника упаковки, термоупаковщик эстетично порционирования упаковывать, (комплектования), Оборудование комплектовать упаковки и маркирования для мытья посуды: полуфабрикаты в упакованных машина соответствии с их полуфабрикатов; посудомоечная. видом, способом и правила заполнения Вспомогательное сроком реализации; этикеток; оборудование: обеспечивать правила складирования стол условия, сроки упакованных производственный хранения, товарное полуфабрикатов; с моечной ванной, соседство правила стеллаж порционирования скомплектованных, передвижной, упакованных (комплектования) моечная ванна полуфабрикатов; готовой кулинарной двухсекционная. соблюдать выход продукции; Инвентарь, требования к условиям и готовых инструменты, полуфабрикатов при срокам хранения кухонная посуда: порционировании упакованных функциональные емкости из (комплектовании); полуфабрикатов нержавеющей применять стали для хранения различные техники, порционирования, транспортировки, комплектования с набор учетом разделочных досок ресурсосбережения (деревянных с ассортимент и цены на маркировкой рассчитывать ведение полуфабрикаты на день расчетов c стоимость «СМ» или из принятия платежей; пластика с потребителями полуфабрикатов; правила торговли; шветовой при вести учет отпуске виды оплаты по платежам; маркировкой для продукции реализованных виды и характеристика контрольно-кассовых машин; каждой группы вынос; полуфабрикатов; виды и правила осуществления продуктов), взаимодей пользоваться кассовых операций; контрольноподставка для ствие правила и порядок расчета разделочных потребителями кассовыми потребителей при оплате при отпуске машинами при досок, наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; мерный стакан, продукции оформлении правила поведения, прилавка/раздачи платежей; венчик, степень ответственности миски принимать оплату за правильность расчетов наличными (нержавеющая с потребителями; сталь), деньгами; правила общения с сито, шенуа, принимать и потребителями; лопатки оформлять;

| безналичные                  | базовый словарный запас | (металлические),                      |
|------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
|                              | на иностранном языке;   | тяпка,                                |
| платежи; составлять отчет по | техника общения,        | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
|                              | 1                       | тендрайзер ручной,                    |
| платежам;                    | ориентированная на      | пинцет, щипцы                         |
| поддерживать                 | потребителя;            | кулинарные,                           |
| визуальный контакт           |                         | набор ножей                           |
| с потребителем;              |                         | «поварская                            |
| владеть                      |                         | тройка»,                              |
| профессиональной             |                         | мусат для                             |
| терминологией;               |                         | заточки ножей,                        |
| консультировать              |                         | корзины для                           |
| потребителей,                |                         | органических и                        |
| оказывать им                 |                         | неорганических                        |
| помощь в выборе;             |                         | отходов                               |
| разрешать                    |                         |                                       |
| проблемы в рамках            |                         | расходные                             |
| своей компетенции            |                         | материалы:                            |
| ,                            |                         | стрейч пленка                         |
|                              |                         | для пищевых                           |
|                              |                         | продуктов                             |
|                              |                         | пакеты для                            |
|                              |                         | вакуумного                            |
|                              |                         | аппарата, шпагат,                     |
|                              |                         | контейнеры                            |
|                              |                         | одноразовые для                       |
|                              |                         | пищевых                               |
|                              |                         | · ·                                   |
|                              |                         | продуктов,                            |
|                              |                         | перчатки                              |
|                              |                         | силиконовые                           |

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

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

| Действия         | Умения             | Знания             | Ресурсы                 |
|------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|
| подготовка,      | выбирать,          | требования         | Зона горячего           |
| уборка рабочего  | рационально        | охраны труда,      | цеха:                   |
| места повара при | размещать на       | пожарной           | <u>Весоизмерительно</u> |
| выполнении работ | рабочем месте      | безопасности и     | е оборудование:         |
| по приготовлению | оборудование,      | производственной   | весы настольные         |
| горячих блюд,    | инвентарь, посуду, | санитарии в        | электронные.            |
| кулинарных       | сырье, материалы в | организации        | <u> Холодильное</u>     |
| изделий, закусок | соответствии с     | питания;           | оборудование:           |
|                  | инструкциями и     | виды, назначение,  | шкаф                    |
|                  | регламентами,      | правила безопасной | холодильный,            |
|                  | стандартами        | эксплуатации       | шкаф                    |
|                  | чистоты;           | технологического   | морозильный,            |

| раб<br>пов<br>соо<br>инс<br>рег.<br>стал<br>чис<br>г<br>рег.<br>стал<br>нор | ущую уборку очего места ара в тветствии с трукциями и ламентами, ндартами тоты; применять ламенты, | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация | заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер |
|---|--|--|--|
| пов<br>соо<br>инс<br>рег<br>стал<br>чис<br>г<br>рег<br>стал<br>нор          | ара в тветствии с трукциями и паментами, ндартами тоты; применять                                  | инструментов,<br>весоизмерительных<br>приборов, посуды и<br>правила ухода за<br>ними;                              | прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер                        |
| пов<br>соо<br>инс<br>рег<br>стал<br>чис<br>г<br>рег<br>стал<br>нор          | ара в тветствии с трукциями и паментами, ндартами тоты; применять                                  | весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  | льдогениратор.  Механическое оборудование: блендер   |
| соо<br>инс<br>рег.<br>ста:<br>чис<br>п<br>рег.<br>ста:<br>нор               | тветствии с трукциями и паментами, ндартами тоты; применять  | весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  | льдогениратор.  Механическое оборудование: блендер   |
| инс<br>рег.<br>стал<br>чис<br>п<br>рег.<br>стал<br>нор                      | трукциями и<br>паментами,<br>ндартами<br>тоты;<br>применять  | приборов, посуды и правила ухода за ними;  | Механическое<br>оборудование:<br>блендер   |
| рег.<br>ста:<br>чис<br>п<br>рег.<br>ста:<br>нор                             | ламентами,<br>ндартами<br>тоты;<br>применять   | правила ухода за ними;   | <u>оборудование:</u><br>блендер  |
| стан<br>чис<br>п<br>рег.<br>стан<br>нор                                     | ндартами<br>тоты;<br>применять   | ними;  | блендер  |
| чис<br>п<br>рег.<br>стан<br>нор   | тоты;<br>применять   | · ·  |  |
| рег.<br>ста<br>нор  | применять  | 1 '  | (гомогенизатор)  |
| рег.<br>ста<br>нор  | •  | работ по   | (ручной с  |
| стан  |  | приготовлению  | дополнительной   |
| нор   | ндарты и   | горячих блюд,  | насадкой для   |
| -   | мативно-   | кулинарных   | взбивания),  |
| 1   | ническую   | изделий, закусок;  | слайсер,   |
| лок   | ументацию,   | последовательнос   | куттер или   |
|   | людать   | ть выполнения  | бликсер (для   |
|   | итарные  | технологических  | тонкого  |
|   | итарные<br>бования;  | операций,  | измельчения  |
| <u> </u>  | выбирать и   | современные методы   | продуктов),  |
|   | менять моющие  | приготовления  | процессор  |
| -   | езинфицирующие   | горячих блюд,  | кухонный,  |
|   | дства;   | кулинарных   | овощерезка,  |
| -   | владеть техникой   | изделий, закусок;  | привод   |
| yxo   |  | регламенты,  | универсальный с  |
| -   | оизмерительным   | стандарты, в том   | взбивания,   |
|   | рудованием;  | числе система  | Тепловое   |
|   | мыть вручную и в   | анализа, оценки и  | оборудование:  |
|   | удомоечной   | управления   | <u>ооорудование.</u><br>Плиты  |
|   | шине, чистить и  | опасными   | электрические или с  |
|   | кладывать на   | факторами (система   | индукционном   |
| -   | нение кухонную   | НАССР) и   | нагревом, печь   |
| •   | уду и  | нормативно-  | пароконвекционная,   |
|   | изводственный  | техническая  | конвекционная печь,  |
|   | ентарь в   | документация,  | вок сковорода, гриль   |
|   | тветствии со   | используемая при   | электрический,   |
|   | ндартами   | приготовлении  | саломандра,  |
|   | ндартами<br>ТОТЫ;  | горячих блюд,  | фритюрница,  |
|   | тоты,<br>соблюдать   | кулинарных   | фритюрница,<br>микроволновая печь.   |
|   | вила мытья   | изделий, закусок;  | Оборудование для   |
| _   | вила мытья онных ножей,  | возможные  | упаковки, оценки   |
|   | рых,   | последствия нарушения  | -  |
|   |  | санитарии и гигиены;   | <u>качества и</u><br>безопасности  |
| час   | вмоопасных<br>тей  | требования к личной  | безопасности   |
|   | геи<br>нологического   | гигиене персонала при  | пищевых продуктов:   |
|   |  | подготовке   | ОВОСКОП,<br>интраттестер   |
|   | рудования;<br>соблюдать  | производственного инвентаря и кухонной   | нитраттестер,  |
|   | * *  | посуды;  | машина для   |
| 1 -   | овия хранения  | правила безопасного  | вакуумной  |
| -   | онной посуды,  | хранения чистящих,   | упаковки,  |
|   | ентаря,  | моющих и   | термоупаковщик   |
|   | трументов  | дезинфицирующих  | Оборудование для   |
| <b>-</b> ·  | выбирать   | средств, предназна-<br>ченных для  | мытья посуды:  |
| подготовка к работе, обо  | рудование,   | ДЛ   | машина   |

|                              |                                | T                           |                                |
|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| проверка<br>технологического | производственный инвентарь,    | последующего использования; | посудомоечная. Вспомогательное |
| оборудования,                | инструменты,                   | правила утилизации          | оборудование:                  |
| производственного            | посуду в                       | отходов                     | стол                           |
| инвентаря,                   | соответствии с                 | виды, назначение            | производственный с             |
| инесттаря, инструментов,     | видом работ в зоне             | упаковочных                 | моечной ванной,                |
| 1                            | *                              | материалов, способы         | · ·                            |
| весоизмерительных            | по приготовлению горячих блюд, | хранения пищевых            | стеллаж                        |
| приборов                     | •                              | продуктов;                  | передвижной,                   |
|                              | кулинарных                     | виды, назначение            | моечная ванна                  |
|                              | изделий, закусок;              | оборудования,               | двухсекционная.                |
|                              | подготавливать к               | инвентаря посуды,           | Инвентарь,                     |
|                              | работе, проверять              | используемых для            | инструменты,                   |
|                              | технологическое                | порционирования             | кухонная посуда:               |
|                              | оборудование,                  | (комплектования)            | функциональные                 |
|                              | производственный               | готовых горячих             | емкости из                     |
|                              | инвентарь,                     | блюд, кулинарных            | нержавеющей стали              |
|                              | инструменты,                   | изделий, закусок;           | для хранения и                 |
|                              | весоизмерительные              | способы и                   | транспортировки,               |
|                              | приборы в                      | правила                     | термобоксы                     |
|                              | соответствии с                 | порционирования             | набор                          |
|                              | инструкциями и                 | (комплектования),           | разделочных досок              |
|                              | регламентами,                  | упаковки на вынос           | (деревянных с                  |
|                              | стандартами                    | готовых горячих             | маркеровкой «CO»,              |
|                              | чистоты;                       | блюд, кулинарных            | «Гастрономия»,                 |
|                              | соблюдать                      | изделий, закусок;           | «Готовая                       |
|                              | правила техники                | условия, сроки,             | продукция» или из              |
|                              | безопасности,                  | способы хранения            | пластика с цветовой            |
|                              | пожарной                       | горячих блюд,               | маркеровкой для                |
|                              | безопасности,                  | кулинарных                  | каждой группы                  |
|                              | охраны труда                   | изделий, закусок            | продуктов),                    |
| подготовка                   | выбирать,                      | -                           | подставка для                  |
| рабочего места для           | подготавливать                 |                             | разделочных досок,             |
| порционирования              | материалы, посуду,             |                             | термометр со                   |
| (комплектования),            | контейнеры,                    |                             | щупом,                         |
| упаковки на вынос            | оборудование для               |                             | мерный стакан,                 |
| готовых горячих              | упаковки, хранения,            |                             | венчик,                        |
| блюд, кулинарных             | подготовки к                   |                             | миски                          |
| изделий, закусок             | транспортированию              |                             | (нержавеющая                   |
|                              | готовых горячих                |                             | сталь),                        |
|                              | блюд, кулинарных               |                             | сито, шенуа,                   |
|                              | изделий, закусок               |                             | лопатки                        |
| подготовка к                 | оценивать                      | ассортимент,                | (металлические,                |
| использованию                | наличие, проверять             | требования к                | силиконовые),                  |
| обработанного                | органолептическим              | качеству, условия и         | половник,                      |
| сырья,                       | способом качество,             | сроки хранения              | пинцет, щипцы                  |
| полуфабрикатов,              | безопасность                   | традиционных видов          | кулинарные,                    |
| пищевых продуктов,           | обработанного                  | овощей, грибов,             | набор ножей                    |
| других расходных             | сырья,                         | рыбы, нерыбного             | «поварская тройка»,            |
| материалов                   | полуфабрикатов,                | водного сырья,              | мусат для заточки              |
|                              | пищевых продуктов,             | домашней птицы,             | ножей,                         |
|                              | пряностей, приправ             | дичи;                       | корзины для                    |
|                              | и других расходных             | правила                     | органических и                 |

| материалов;         | оформления заявок  | неорганических        |
|---------------------|--------------------|-----------------------|
| осуществлять их     | на склад;          | отходов               |
| выбор в             | виды, назначение   | Набор кастрюль        |
| соответствии с      | и правила          | 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; |
| технологическими    | эксплуатации       | сотейники 0.8л, 0.6л, |
| требованиями;       | приборов для       | 0.2л;                 |
| обеспечивать их     | экспресс оценки    | Набор сковород        |
| хранение в          | качества и         | диаметром 24см,       |
| соответствии с      | безопасности сырья | 32см; гриль           |
| инструкциями и      | и материалов;      | сковорода,            |
| регламентами,       | и материалов,      | расходные             |
| стандартами         |                    | материалы:            |
| чистоты;            |                    | стрейч пленка для     |
| своевременно        |                    | пищевых продуктов     |
| оформлять заявку на |                    | пакеты для            |
| склад               |                    | вакуумного            |
| СКЛАД               |                    | аппарата, шпагат,     |
|                     |                    | контейнеры            |
|                     |                    | одноразовые для       |
|                     |                    | пищевых продуктов,    |
|                     |                    | перчатки              |
|                     |                    | силиконовые           |
|                     |                    | посуда для            |
|                     |                    | презентации:          |
|                     |                    | тарелки глубокие,     |
|                     |                    | тарелки глубокие,     |
|                     |                    | (шляпа), тарелки      |
|                     |                    | плоские диаметром     |
|                     |                    | 24см, 32см, блюдо     |
|                     |                    |                       |
|                     |                    | прямоугольное,        |
|                     |                    | соусники              |

## Спецификация 2.2

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

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

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

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

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

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

|  | презентации:      |   |
|--|-------------------|---|
|  | тарелки глубокие, | , |
|  | тарелки глубокие  |   |
|  | (шляпа), тарелки  |   |
|  | плоские диаметром |   |
|  | 24см, 15см,       |   |
|  | бульонные чаши.   |   |

## Спецификация 2.3

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

| Действия        | Умения                | Знания              | Ресурсы                |
|-----------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| подготовка      | подбирать в           | правила выбора      | Зона горячего          |
| основных        | соответствии с        | основных продуктов  | цеха:                  |
| продуктов и     | технологическими      | и дополнительных    | <u>Весоизмерительн</u> |
| дополнительных  | требованиями, оценка  | ингредиентов с      | ое оборудование:       |
| ингредиентов    | качества и            | учетом их           | весы настольные        |
|                 | безопасности          | сочетаемости,       | электронные.           |
|                 | основных продуктов и  | взаимозаменяемости; | <u> Холодильное</u>    |
|                 | дополнительных        | критерии оценки     | оборудование:          |
|                 | ингредиентов;         | качества основных   | шкаф                   |
|                 | организовывать их     | продуктов и         | холодильный,           |
|                 | хранение в процессе   | дополнительных      | шкаф                   |
|                 | приготовления супов;  | ингредиентов для    | морозильный,           |
|                 | выбирать,             | супов;              | шкаф                   |
|                 | подготавливать        | виды,               | интенсивной            |
|                 | пряности, приправы,   | характеристика      | заморозки,             |
|                 | специи;               | региональных видов  | льдогениратор.         |
|                 | взвешивать, измерять  | сырья, продуктов;   | <u>Механическое</u>    |
|                 | продукты, входящие в  | нормы               | оборудование:          |
|                 | состав супов в        | взаимозаменяемости  | блендер                |
|                 | соответствии с        | сырья и продуктов;  | (гомогенизатор)        |
|                 | рецептурой;           |                     | (ручной с              |
|                 | осуществлять          |                     | дополнительной         |
|                 | взаимозаменяемость    |                     | насадкой для           |
|                 | продуктов в           |                     | взбивания),            |
|                 | соответствии с        |                     | мясорубка,             |
|                 | нормами закладки,     |                     | овощерезка,            |
|                 | особенностями заказа, |                     | привод                 |
|                 | сезонностью;          |                     | универсальный с        |
|                 | использовать          |                     | взбивания,             |
|                 | региональные          |                     | <u>оборудование:</u>   |
|                 | продукты для          |                     | Плиты                  |
|                 | приготовления супов   |                     | электрические или с    |
| приготовление   | выбирать, применять,  | классификация,      | индукционном           |
| супов           | комбинировать         | рецептуры, пищевая  | нагревом, печь         |
| разнообразного  | методы                | ценность,           | пароконвекционная,     |
| ассортимента, в | приготовления супов:  | требования к        | микроволновая          |
| том числе       | - пассеровать овощи,  | качеству, методы    | печь.                  |
| региональных    | томатные продукты и   | приготовления       | Оборудование для       |
|                 | муку;                 | супов               | упаковки, оценки       |

|                  | DOTOBUTE HI OZOMIT.  | разиообразиото      | KOHOOTDO H             |
|------------------|----------------------|---------------------|------------------------|
|                  | - готовить льезоны;  | разнообразного      | <u>качества и</u>      |
|                  | - закладывать        | ассортимента, в том | безопасности           |
|                  | продукты,            | числе региональных, | пищевых                |
|                  | подготовленные       | вегетарианских, для | продуктов:             |
|                  | полуфабрикаты в      | диетического        | овоскоп,               |
|                  | определенной         | питания;            | нитраттестер,          |
|                  | последовательности с | температурный       | машина для             |
|                  | учетом               | режим и правила     | вакуумной              |
|                  | продолжительности    | приготовления       | упаковки,              |
|                  | их варки;            | заправочных супов,  | термоупаковщик         |
|                  | - рационально        | супов-пюре,         | Оборудование для       |
|                  | использовать         | вегетарианских,     | мытья посуды:          |
|                  | продукты,            | диетических супов,  | машина                 |
|                  | полуфабрикаты;       | региональных;       | посудомоечная.         |
|                  | - соблюдать          | виды                | <u>Вспомогательное</u> |
|                  | температурный и      | технологического    | оборудование:          |
|                  | временной режим      | оборудования и      | стол                   |
|                  | варки супов;         | производственного   | производственный с     |
|                  | - изменять закладку  | инвентаря,          | моечной ванной,        |
|                  | продуктов в          | используемые при    | стеллаж                |
|                  | соответствии с       | приготовлении       | передвижной,           |
|                  | изменением выхода    | супов, правила их   | моечная ванна          |
|                  | супа;                | безопасной          | двухсекционная.        |
|                  | - определять степень | эксплуатации;       | Инвентарь,             |
|                  | готовности супов;    |                     | инструменты,           |
|                  | - доводить супы до   |                     | кухонная посуда:       |
|                  | вкуса, до            |                     | функциональные         |
|                  | определенной         |                     | емкости из             |
|                  | консистенции         |                     | нержавеющей стали      |
| Хранение, отпуск | Проверять качество   | техника             | для хранения и         |
| супов            | готовых супов перед  | порционирования,    | транспортировки,       |
| Cynob            | отпуском, упаковкой  | варианты            | термобоксы,            |
|                  | на вынос;            | оформления супов    | набор                  |
|                  | порционировать,      | для подачи;         | разделочных досок      |
|                  | сервировать и        | виды, назначение    | (деревянных с          |
|                  | оформлять супы для   | посуды для подачи,  | маркеровкой или из     |
|                  | подачи с учетом      | термосов,           | пластика с цветовой    |
|                  | рационального        | контейнеров для     | маркеровкой для        |
|                  | использования        | отпуска на вынос    | каждой группы          |
|                  | ресурсов,            | супов               | продуктов),            |
|                  | соблюдением          | разнообразного      | подставка для          |
|                  | требований по        | 1 *                 | разделочных досок,     |
|                  | -                    | ассортимента, в том | •                      |
|                  | безопасности готовой | числе региональных; | мерный стакан,         |
|                  | продукции;           | методы сервировки и | венчик,                |
|                  | соблюдать выход      | подачи супов;       | МИСКИ                  |
|                  | супов при            | температура подачи  | (нержавеющая           |
|                  | порционировании;     | супов               | сталь),                |
|                  | выдерживать          | разнообразного      | сито, шенуа,           |
|                  | температуру подачи   | ассортимента, в том | половник,              |
|                  | супов;               | числе региональных; | пинцет, щипцы          |
|                  | охлаждать и          | правила             | кулинарные,            |
|                  | замораживать готовые | разогревания супов; | набор ножей            |

«поварская тройка», супы с учетом правила охлаждения, требований к мусат для заточки замораживания и безопасности хранения готовых ножей, пищевых продуктов; супов; корзины для требования к хранить органических и свежеприготовленные, безопасности неорганических охлажденные и хранения готовых отходов замороженные супы; Набор кастрюль супов; разогревать супы с правила 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, учетом требований к маркирования  $0.6\pi, 0.2\pi;$ безопасности готовой упакованных супов, правила заполнения Набор сковород продукции; диаметром 24см, выбирать контейнеры, этикеток эстетично 32см; упаковывать на расходные материалы: вынос, для стрейч пленка для транспортирования пищевых продуктов ведение рассчитывать ассортимент и цены пакеты для расчетов стоимость супов; на супы на день потребителями при вести учет принятия платежей; вакуумного отпуске продукции реализованных супов; правила торговли; аппарата, на вынос; пользоваться виды оплаты по контейнеры одноразовые для взаимодейст контрольноплатежам; пишевых вие кассовыми машинами виды и потребителями при при оформлении продуктов, характеристика перчатки отпуске продукции платежей; контрольнос прилавка/раздачи принимать оплату кассовых машин; силиконовые наличными деньгами; виды и правила посуда для презентации: принимать и осуществления тарелки глубокие, оформлять; кассовых операций; безналичные тарелки глубокие правила и порядок (шляпа), тарелки платежи; расчета составлять отчет по потребителей при плоские диаметром 24см, 15см, оплате наличными платежам; бульонные чаши поддерживать деньгами, при визуальный контакт с безналичной форме Зона оплаты готовой продукции: потребителем; оплаты; Программное правила поведения, владеть обеспечение Rпрофессиональной степень Keeper, кассовый терминологией; ответственности за аппарат, терминал консультировать правильность потребителей, расчетов с безналичной оказывать им помощь оплаты потребителями; в выборе супов; правила общения с разрешать проблемы в потребителями; рамках своей базовый словарный компетенции запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;

## Спецификация 2.4

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

| Действия         | Умения                             | Знания              | Ресурсы                          |
|------------------|------------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| подготовка       | подбирать в                        | правила выбора      | Зона горячего                    |
| основных         | соответствии с                     | основных продуктов  | цеха:                            |
| продуктов и      | технологическими                   | и дополнительных    | <u>Весоизмерительн</u>           |
| дополнительных   | требованиями, оценка               | ингредиентов с      | ое оборудование:                 |
| ингредиентов     | качества и                         | учетом их           | весы настольные                  |
|                  | безопасности                       | сочетаемости,       | электронные.                     |
|                  | основных продуктов и               | взаимозаменяемости; | <u> Холодильное</u>              |
|                  | дополнительных                     | критерии оценки     | оборудование:                    |
|                  | ингредиентов;                      | качества основных   | шкаф                             |
|                  | организовывать их                  | продуктов и         | холодильный,                     |
|                  | хранение в процессе                | дополнительных      | шкаф                             |
|                  | приготовления                      | ингредиентов для    | морозильный,                     |
|                  | соусов;                            | соусов;             | шкаф                             |
|                  | выбирать,                          | виды,               | интенсивной                      |
|                  | подготавливать                     | характеристика      | заморозки,                       |
|                  | пряности, приправы,                | региональных видов  | охлаждаемый                      |
|                  | специи;                            | сырья, продуктов;   | прилавок-витрина,                |
|                  | взвешивать, измерять               | нормы               | льдогениратор.                   |
|                  | продукты, входящие в               | взаимозаменяемости  | <u>Механическое</u>              |
|                  | состав соусов в                    | сырья и продуктов;  | оборудование:                    |
|                  | соответствии с                     | ,p,                 | блендер                          |
|                  | рецептурой;                        |                     | (гомогенизатор)                  |
|                  | осуществлять                       |                     | (ручной с                        |
|                  | взаимозаменяемость                 |                     | дополнительной                   |
|                  | продуктов в                        |                     | насадкой для                     |
|                  | соответствии с                     |                     | взбивания),                      |
|                  | нормами закладки,                  |                     | процессор                        |
|                  | особенностями заказа,              |                     | кухонный,                        |
|                  | сезонностью;                       |                     | овощерезка,                      |
|                  | использовать                       |                     | привод                           |
|                  | региональные                       |                     | универсальный с                  |
|                  | продукты для                       |                     | функцией                         |
|                  | приготовления соусов               |                     | протирания,                      |
| готовить соусные | пассеровать овощи,                 | ассортимент         | <u>Тепловое</u>                  |
| полуфабрикаты    | томатные продукты, муку;           | отдельных           | оборудование:                    |
| полуфаорикаты    | подпекать овощи без                | компонентов для     | Плиты                            |
|                  | жира;                              | соусов и соусных    | электрические или с              |
|                  | применять различные                | полуфабрикатов;     | индукционном                     |
|                  | методы разведения мучной           |                     | нагревом, печь                   |
|                  | пассеровки; готовить льезоны;      | методы              | · ·                              |
|                  | готовить льсзоны,                  | приготовления       | пароконвекционная, конвекционная |
|                  | концентрированные                  | отдельных           |                                  |
|                  | бульоны;                           | компонентов для     | печь,                            |
|                  | готовить вощные и                  | соусов и соусных    | микроволновая                    |
|                  | фруктовые пюре для соусной основы; | полуфабрикатов;     | печь.                            |
|                  | охлаждать, замораживать,           | органолептические   | Оборудование для                 |

хранить отдельные способы упаковки, оценки компоненты соусов; определения степени качества и размораживать, готовности и безопасности разогревать соусные качества отдельных пищевых полуфабрикаты; компонентов соусов продуктов: и соусных нитраттестер, закладывать продукты, приготовление подготовленные соусные полуфабрикатов; машина для соусов полуфабрикаты в ассортимент готовых вакуумной определенной соусных упаковки, последовательности с полуфабрикатов и термоупаковщик учетом соусов Оборудование для продолжительности их варки; промышленного мытья посуды: рационально использовать производства, их машина продукты, полуфабрикаты; назначение и посудомоечная. соблюдать Вспомогательное использование температурный и классификация, оборудование: временной режим рецептуры, пищевая стол варки соусов; ценность, производственный выбирать, применять, требования к с моечной ванной, комбинировать качеству, методы стеллаж различные методы приготовления передвижной, приготовления соусов моечная ванна основных соусов и их разнообразного двухсекционная. производных; ассортимента, в том Инвентарь, рассчитывать нормы числе региональных, инструменты, закладки муки и вегетарианских, для кухонная посуда: других загустителей диетического функциональные для получения соусов емкости из питания, их определенной нержавеющей стали кулинарное консистенции; назначение; для хранения и изменять закладку транспортировки, температурный продуктов в режим и правила термобоксы соответствии с приготовления набор изменением выхода разделочных досок основных соусов и coyca; их производных; (деревянных с определять степень виды технологического маркеровкой или готовности соусов; оборудования и из пластика с доводить соусы до производственного цветовой инвентаря, используемые вкуса; маркеровкой для при приготовлении каждой группы соусов, правила их безопасной продуктов), эксплуатации; подставка для правила охлаждения и разделочных досок, замораживания термометр со отдельных компонентов щупом, для соусов, соусных мерный стакан, полуфабрикатов; правила размораживания венчик, и разогрева отдельных миски компонентов для соусов, (нержавеющая соусных сталь), полуфабрикатов; требования к сито, шенуа, безопасности хранения лопатки отдельных компонентов

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

### Спецификация 2.5

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

| Действия    | Умения           | Знания             | Ресурсы         |  |
|-------------|------------------|--------------------|-----------------|--|
| подготовка  | подбирать в      | правила выбора     | Зона горячего   |  |
| основных    | соответствии с   | основных продуктов | цеха:           |  |
| продуктов и | технологическими | и дополнительных   | Весоизмерительн |  |

| дополнительных     | требованиями, оценка  | ингредиентов с                | ое оборудование:        |
|--------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------|
| ингредиентов       | качества и            | учетом их                     | весы настольные         |
| ппредпентов        | безопасности          | сочетаемости,                 | электронные.            |
|                    | основных продуктов    | взаимозаменяемости;           | <u>Холодильное</u>      |
|                    | и дополнительных      | критерии оценки               | оборудование:           |
|                    | ингредиентов;         | качества основных             | шкаф                    |
|                    | организовывать их     | продуктов и                   | холодильный,            |
|                    | хранение в процессе   | дополнительных                | шкаф                    |
|                    | приготовления         | ингредиентов для              | морозильный,            |
|                    | горячих блюд и        | горячих блюд и                | шкаф                    |
|                    | гарниров;             | гарниров из овощей,           | интенсивной             |
|                    | выбирать,             | грибов, круп,                 | заморозки,              |
|                    | подготавливать        | бобовых,                      | охлаждаемый             |
|                    | пряности, приправы,   | макаронных изделий            | прилавок-витрина,       |
|                    | специи;               | разнообразного                | льдогениратор.          |
|                    | взвешивать, измерять  | ассортимента;                 | <u>Механическое</u>     |
|                    | продукты, входящие в  | виды,                         | оборудование:           |
|                    | состав горячих блюд   | характеристика                | блендер                 |
|                    | и гарниров в          | региональных видов            | (гомогенизатор)         |
|                    | соответствии с        | сырья, продуктов;             | (ручной с               |
|                    | рецептурой;           | нормы                         | дополнительной          |
|                    | осуществлять          | взаимозаменяемости            | насадкой для            |
|                    | взаимозаменяемость    | сырья и продуктов;            | взбивания),             |
|                    | продуктов в           |                               | слайсер,                |
|                    | соответствии с        |                               | куттер или              |
|                    | нормами закладки,     |                               | бликсер (для            |
|                    | особенностями заказа, |                               | тонкого                 |
|                    | сезонностью;          |                               | измельчения             |
|                    | использовать          |                               | продуктов),             |
|                    | региональные          |                               | процессор               |
|                    | продукты для          |                               | кухонный,               |
|                    | приготовления         |                               | привод                  |
|                    | горячих блюд и        |                               | универсальный           |
|                    | гарниров из овощей,   |                               | <u>Тепловое</u>         |
|                    | грибов, круп,         |                               | оборудование:           |
|                    | бобовых, макаронных   |                               | Плиты                   |
|                    | изделий               |                               | электрические или с     |
|                    | разнообразного        |                               | индукционном            |
|                    | ассортимента          |                               | нагревом, печь          |
| приготовление      | выбирать, применять   | методы                        | пароконвекционная,      |
| блюд и гарниров из | комбинировать         | приготовления блюд            | конвекционная           |
| овощей и грибов    | различные способы     | и гарниров из                 | печь, вок               |
|                    | приготовления блюд    | овощей и грибов,              | сковорода, гриль        |
|                    | и гарниров из овощей  | правила их выбора с           | электрический,          |
|                    | и грибов с учетом     | учетом типа                   | саломандра,             |
|                    | типа питания, их вида | питания,                      | фритюрница,             |
|                    | и кулинарных          | кулинарных свойств            | микроволновая           |
|                    | свойств:              | овощей и грибов;              | Печь.                   |
|                    | - замачивать          | виды, назначение и            | Оборудование для        |
|                    | сушеные;              | правила безопасной            | упаковки, оценки        |
|                    | - бланшировать;       | эксплуатации<br>оборудования, | качества и безопасности |
|                    | - варить в воде или в | гооорудования,                | осзопасности            |

молоке: инвентаря пищевых - готовить на пару; инструментов; продуктов: - припускать в воде, ассортимент, овоскоп, бульоне и собственном рецептуры, нитраттестер, соку; требования к машина для - жарить сырые и качеству, вакуумной предварительно температура подачи упаковки, отваренные; блюд и гарниров из термоупаковщик - жарить на решетке овощей и грибов; Оборудование для гриля и плоской органолептические мытья посуды: поверхности; - фаршировать, тушить, способы машина запекать; посудомоечная. определения - готовить овощные пюре; Вспомогательное готовности; - готовить начинки из оборудование: ассортимент грибов; пряностей, приправ, стол определять степень готовности блюд и используемых при производственный гарниров из овощей и приготовлении блюд с моечной ванной, грибов; из овощей и грибов, стеллаж доводить до вкуса, их сочетаемость с передвижной, нужной консистенции основными моечная ванна блюда и гарниры из овощей и грибов; продуктами; двухсекционная. выбирать оборудование, нормы Инвентарь, производственный взаимозаменяемости инструменты, инвентарь, посуду, основного сырья и кухонная посуда: инструменты в дополнительных функциональные соответствии со способом приготовления; ингредиентов с емкости из учетом сезонности, нержавеющей стали региональных для хранения и особенностей транспортировки, термобоксы приготовление выбирать, применять методы набор блюд и гарниров из комбинировать приготовления блюд и гарниров из круп, круп, бобовых, различные способы разделочных досок макаронных приготовления блюд бобовых и (деревянных с маркеровкой или изделий и гарниров из круп, макаронных изделий, правила их из пластика с бобовых и мааронных изделий с учетом выбора с учетом цветовой типа питания, вида типа питания, маркеровкой для каждой группы основного сырья и его кулинарных свойств продуктов), кулинарных свойств: основного сырья и - замачивать в воде; продуктов; подставка для - бланшировать; виды, назначение и разделочных досок, - варить в воде или в правила безопасной термометр со молоке; эксплуатации щупом, мерный стакан, оборудования, - готовить на пару; инвентаря венчик, - припускать в воде, бульоне и смеси молока и инструментов; миски воды; (нержавеющая ассортимент, - жарить предварительно сталь), рецептуры, отваренные; требования к сито, шенуа, - ГОТОВИТЬ массы из каш, качеству, лопатки формовать, жарить, (металлические, температура подачи запекать изделия из каш; блюд и гарниров из силиконовые), - готовить блюда из круп

в сочетании с мясом, круп, бобовых и половник. овощами; макаронных пинцет, щипцы - выкладывать в формы изделий; кулинарные, для запекания, запекать органолептические набор ножей подготовленные способы «поварская тройка», макаронные изделия, бобовые; определения мусат для заточки - готовить пюре из готовности; ножей, бобовых; ассортимент корзины для определять степень пряностей, приправ, органических и готовности блюд и используемых при неорганических гарниров из круп, бобовых, макаронных приготовлении блюд отходов изделий; и гарниров из круп, Набор кастрюль доводить до вкуса, 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; бобовых и нужной консистенции макаронных сотейники 0.8л, блюда и гарниры из круп,  $0.6\pi, 0.2\pi;$ бобовых, макаронных изделий, их излелий: Набор сковород сочетаемость с рассчитывать диаметром 24см, основными соотношение жидкости и 32см; гриль продуктами; основновного продукта в сковорода, нормы соответствии с нормами взаимозаменяемости расходные для замачивания, варки, припускания круп, основного сырья и материалы: бобовых, макаронных дополнительных стрейч пленка для изделий; ингредиентов с пищевых продуктов выбирать оборудование, учетом сезонности, пакеты для производственный региональных вакуумного инвентарь, посуду, инструменты в особенностей аппарата, шпагат, соответствии со способом контейнеры приготовления; одноразовые для Проверять качество Хранение, отпуск техника пищевых готовых из овощей, блюд и гарниров из порционирования, продуктов, грибов, круп, овощей, грибов, варианты перчатки бобовых, макаронных круп, бобовых, оформления блюд и силиконовые изделий перед макаронных гарниров из овощей, посуда для отпуском, упаковкой на изделий грибов, круп, презентации: вынос; бобовых, разнообразного порционировать, тарелки глубокие, ассортимента макаронных изделий сервировать и оформлять тарелки глубокие разнообразного блюда и гарниры ИЗ (шляпа), тарелки ассортимента для овощей, грибов, круп, плоские диаметром подачи; бобовых, макаронных 24см, 32см, блюдо виды, назначение изделий для подачи с прямоугольное, посуды для подачи, учетом рационального соусники. использования ресурсов, термосов, Зона оплаты соблюдением требований контейнеров для готовой продукции: по безопасности готовой отпуска на вынос продукции; Программное блюд и гарниров из соблюдать выход при обеспечение Rовощей, грибов, порционировании; Keeper, кассовый выдерживать температуру круп, бобовых, аппарат, терминал подачи горячих блюд и макаронных изделий безналичной гарниров из овощей, разнообразного оплаты грибов, круп, ассортимента, в том бобовых, макаронных числе региональных; изделий: методы сервировки и охлаждать и замораживать подачи, температура

готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий: разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

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

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться

ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин;

| платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей степен ответст правил расчет потреб базовы запас на иностребителей | па поведения, ть твенности за пьность ов с бителями; па общения с бителями; пй словарный на ранном языке; са общения, гированная на |
|--|---|
|--|---|

# Спецификация 2.6

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

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

соблюдением разнообразного прилавок-витрина, требований по ассортимента; льдогениратор. безопасности виды, Механическое продукции, товарного характеристика оборудование: соседства; региональных видов блендер выбирать, сырья, продуктов; (гомогенизатор) подготавливать нормы (ручной с пряности, приправы, взаимозаменяемости дополнительной насадкой для специи; сырья и продуктов; взвешивать, измерять взбивания), продукты, входящие в слайсер, состав горячих блюд, куттер или кулинарных издлий и бликсер (для закусок из яиц, тонкого творога, сыра, муки в измельчения соответствии с продуктов), рецептурой; процессор осуществлять кухонный, взаимозаменяемость привод продуктов в универсальный, планетарный соответствии с нормами закладки, миксер. особенностями заказа, Тепловое оборудование: сезонностью; Плиты использовать электрические или с региональные продукты для индукционном приготовления нагревом, печь горячих блюд, пароконвекционная, кулинарных изделий конвекционная и закусок из яиц, печь, растечный творога, сыра, муки шкаф, блинница разнообразного электрическая, ассортимента гриль приготовление выбирать, применять электрический, методы горячих блюд, комбинировать приготовления блюд саломандра, фритюрница, кулинарных различные способы из яиц, правила их изделий и закусок микроволновая приготовления выбора с учетом горячих блюд из яиц с типа питания, печь. шик си учетом типа питания, кулинарных свойств Оборудование для вида основного основного продукта; упаковки, оценки сырья, его виды, назначение и качества и правила безопасной кулинарных свойств: безопасности - варить яйца в эксплуатации пищевых скорлупе (до оборудования, продуктов: различной степени инвентаря овоскоп, готовности) и без; нитраттестер, инструментов; - готовить на пару; ассортимент, машина для - жарить основным рецептуры, вакуумной упаковки, способом и с требования к термоупаковщик добавлением других качеству, ингредиентов; температура подачи Оборудование для

| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протиратъ и отпрессовывать творог вручную и механизировать изделии и зтворога, - формовать изделии и оборудования к качсетву, подставка для разделочных досок (деревянных с иликонова, метовности; порык дажности и продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со пределения продуктов и притотовления притотовления притотовления продуктов и притотовления продуктов и притотовления продуктов и притотовления про |                   | l u                   | [ <del></del>       | T  |
|---|-------------------|-----------------------|---------------------|--|
| приготовление горячих блюд, кулинарных свойств:   |                   | - жарить на плоской   | блюд из яиц;        | мытья посуды:  |
| - фаршировать, занежать, определения готовности блюд из яни, доводить до вкуса; выбирать оборудование, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра  приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра  проговоденный питания, вида основного сырья, его кулинарных собновного сырья, его кулинарных собновного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог проговаленыя из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать на грыже; определять степевь готовности блюд из творога, сыра; органолетические способы поверхности; заборивать осотрествии с способы прозводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с сособы продуктов), прозводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способы приготовления сторобы доля дамамами способом поверхности; обродование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способы приготовления обрудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способы приготовления облюд, кулинарных из творога, сыра; органолетические способы приготовления облюд, кулинарных из творога, сыра; органолетические способы производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способы приготовления облюд, кулинарных из творога, сыра; органолетические способы приготовления облюд, кулинарных из творога, сыра; органолетические способы приготовления облюд, кулинарных из творога, сыра; органолетические способы приготовления облюд, кулинарных из творога, сыра; органолетические, силиконовые), силиконовые, силикон |                   | _                     | _ <del>-</del>      |  |
| приготовление производственный инвентарь, посуду, изтрументы в соответствии с способом драгиты обрудование, приготовления торячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра творог вручную и отпрессовывать творог вручную и мехапизированным способом, - жарить на пару, запскать изделия из творога; - жарить не производственный инветтарь, посуду, интетрументы в соответствии с остоеобы приготовления производственный инветтарь, посуду, интетрументы в соответствии с остоеобы приготовления выбирать оборудование, производственный инветтарь, посуду, интетрументы в соответствии с остоеобы приготовления выбирать оборудование, производственный инветтарь, посуду, интетрументы в соответствии с остоеобы приготовления выбирать оборудование, производственный инветтарь, посуду, интетрументы в соответствии с остоеобы приготовления выбирать, пригородские и продуктов дамиозаменяемости продуктов дамиозаменяемости продуктов дамиозаменяемости продуктов дамиозаменяемости продуктов дамиозаменяемости продуктов дамиозаменняемости продуктов дамиозаменяемости |                   |                       |                     | _  |
| приготовление горячих блюд, из творога, сыра  приготовление горячих блюд из творога, сыра  приготовления горячих блюд из творога, сыра, правила блюд, мулинарных свойств. Творог вручную и механизированным способом; поверхности; адварить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия, правила безования к каждой группы пролуктов), температура подачи блюд, кулинарных каждой группы пролуктов, правила взаимозамсияемости из пластика с пределения готовности; нормы, правила взаимозамсияемости продуктов про |                   |                       | •                   |  |
| приготовление горячих блюд, кулинарных из творога, сыра просовом твороговенным илитания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: проторать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать из творога; - жарить, варить, варить, аврить, аврить сотовности; определения продуктов), аврагающей стажан, агорога, стажан, аго |                   |                       | готовности;         | оборудование:  |
| приготовление горячих блюд, кулинарных авхусок из творога с учетом типа питапия, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога ручетом тила питария, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия; - жарить, варить, в прилоговление производственный инвентарь, посуду, неструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление горячих блюд, в выбирать, применять комбинировать комбинировать комбинировать выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, неструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление  приготовление горячих блюд, кулинарных из творога; сыра; определения продуктов), температура подачи оборудования к каждой группы продуктов), температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога; определения готовности; производственный инвентарь, посуду, неструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление  приготовление  приготовления (продукта) методы инструментов; ассортимент, рецептуры, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога; определения к каждой группы продуктов), температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога; определения готовности; продуктов в заимозаменяемости продуктов приготовления блюд, кулинарных изделий, акусок из творога; сыра, интеррументов, праделами и терродуктов праделения и терродуктов предемение и приготовления блюд, кулинарных изделий, акусок из творога; сыра, интеррументов, предементов, предементов, предементы и приготовления блюд, кулинарных изделий, местары инструментов, предементов, предементы изделий, местары и стары и предементы и предем |                   |                       | нормы, правила      | стол   |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра правила их творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; — формовать изделия из творога; — жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; — жарить ва плоской поверхности; — жарить па плоской поверхности; — жарить да приготовления приготовления блюд, кулинарных изделия из творога; — жарить, ваписать изделия из творога; — жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; — оговности блюд из творога; — доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способы приготовления в выбирать, применять комбинировать разлинные способы приготовления блюд, кулинарных изделий закусок из творога с стсплаж передвижной, моечная дваниа двухсскционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные смости из нержавеющей стали для хранения и травила васортимент, правила их скра, правила их скра, правила их сира, правила их  |                   |                       | взаимозаменяемости  | производственный   |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изтворога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на приже и поверхности; - жарить, варить на приже и правила безопасной поверхности; - жарить, варить на приже и правила безопасной поверхности; - жарить, варить на приже и поределять степень готовности блюд, кулинарных изделии из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить на плоской поверхности; - жарить да приже оборудования, изделия из творога; - карить на плоской поверхности; - жарить на плоской поверхности; - жарить да приже оборудования к каждой группы породктов оборудования, изделий, закусок из творога; - карить на плоской поверхности; - жарить да приже способы притотовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога; - карить на плоской поверхности; - тотовности блюд из творога; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, прижентов; а ссрртимент, репентуры, температура подачи блюд, кулинарных изделий и транспортировки, термобаксы или инструментов; а ссортимент, репентуры, температура подачи блюд, кулинарных изделий из творога; сыра; прижентов; а спрасным к каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шулгом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, тотовности; нормы, правила ваимозаменяемости продуктов  приготовление горобы методы инструментов притотовления блюд, кулинарных изделий, инструментов притотовления блюд, кисть силиконовая, тотовности, производственный притотовления блюд, кулинарных изделий, инструментов, прижентов, притотовления блюд, кулинарных изделий, практирым изделий и транспортывания притотовления блюд, кулинарных изделий, пределить степень производственный инструментов притотовления блюд, кулинарных изделий, пределы блюдь притотовления блюд, кулинарных изделий и транспорты в притотовления блюд, кулинарных изделий и транспо |                   |                       | свежих яиц и        | с моечной ванной,  |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра горячих блюд из творога, сыра приготовления горога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протиратъ и отпрессовыватъ творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жаритъ, вапекатъ изделия из творога; - жаритъ, запекать изделия из творога; - жаритъ до вкуса; выбиратъ оборудование, производственный инвентарь, посулу, инструменты в соответствии со способы приготовления в выбиратъ принотовления выбиратъ, применятъ комбинироватъ вадимозаменяемости продуктов, разлинные способы приготовления выбиратъ, применятъ комбинироватъ разлинные способы приготовления выбиратъ прилотовления блюд, кулинарных с силиконовая, головности; продуктов выбиратъ, применятъ комбинироватъ разлинные способы притотовления блюд, кулинарных с силиконовая, головности; продуктов выбиратъ притотовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога; адворатъ притотовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога; обределения готовности; продуктов выбиратъ применятъ комбинироватъ выбиратъ притотовления блюд, кулинарных изделий из продуктов вотовности; продуктов выбиратъ притотовления блюд, кулинарных изделий из продуктов выбиратъ притотовления блюд, кулинарна изделий из продуктов выбиратъ притотовления блюд, кулинарна изделий из продуктов выбирать притотовления блюд, кулинарна издели издели и из прадина издели и из пр |                   |                       | яичного порошка     | стеллаж  |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра приготовления способы приготовления посновного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на повежий поверхности; - жарить, запекать изделия из творога; - жарить, запекать изделия из творога; - жарить, запекать изделия из творога; - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд, кулинарных с маркировкой или инструментов; из пластика с пределять степень готовности (поверхности; - жарить, запекать на гриле; определять степень стотовности блюд из творога; доводить до вкуса; определение горячих блюд, разлиниць способы приготовления выбирать, применять комбинировать валимарных изделия из творога; определения производственный изватимозаменяемости продуктов из творога; определения с опсобом притотовления выбирать, применять комбинировать вагима изделия из творога; определения производственный комбинировать выбирать применять комбинировать притотовления блюд, кулинарных изделий и инструменты, кухонная пода, кулинарных изделий, акусок из творога, сыра; приготовления блюд, кулинарных изделий, акусок из творога, сыра; приготовления блюд, кулинарных изделий, акусок из творога, сыра; приготовления блюд, кулинарных изделий, дакусок из творога, сыра; приготовления блюд, кулинарных изделий, дакусок из творога, сыра; приготовл |                   | = -                   | _                   | передвижной,   |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра приготовления постветствии со способом; - жарить, запекать изделия из творога; - жарить, запекать из творога; - жарить, запекать из творога; - запиныр, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать, применять комбинировать вазиминые способы приготовления блюд, нагрима из творога, сыра; органолентические способы приготовления блюд, сито, шенуа, попатки (металлические, силиконовые), сито, шенуа, попатки иметальи из простовления блюд, сито, шенуа, попатки (металлические, силиконовые), сито, иметалические, силиконовые), ситокномые соответствии со способы приготовления блюд, сито, шенуа, попатки иметальне смость и дакусок из творога, сыра, органолентические сизиконовае, силиконовае, силиконовые), сито, шенуа, попатки (металлические, силиконовые), сит |                   |                       |                     | _  |
| горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра  литания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творога ручную и механизированным способом; - формовать изтворога; - жарить, варить на пару, запекать изделия и зтворога; - жарить, запекать изделия, запекать порячих блюд, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  жомбинировать различные способы приготовления блюд, кулинарных изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить запекать на гриле; опередлять степень готовности блюд из творога; ниветтарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  лазличные способы приготовления блюд, кулинарных изделий закусок из творога сыра, основного прадукта, назначение и отпрессовывать правила басопасной эксплуатации оборудования, инструментов; набор активать и инструментов; набор активаты инструментов; набор активать и правила басопасной эксплуатации оборудования, инструментов; набор активать и инструментов; набор ужеглучатации оборудования, инструментов; набор состави, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных изделий, закусок из творога сучетом типа питания, кулинарных свойств или правила безопасной эксплуатации оборудования, инструментов; набор доставия и транспортировки, термобоксы и транспортировки, термобоксы из правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных изделий, акусок из творога сучетом типа питания, кулинарных свойств типа питания, кулинарных изделий из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных изделий, закусок из трамсовить и транспородко, правила их дыбор сучетом типа питания, кулинарных изделий, закусок из трамсовить, кулинарных изделий изделий и трамсов и инструментов; инструменты, кулинарных и декотть и трамсов и трамсов и трамсов |                   |                       | метолы              |  |
| различные способы приготовления горячих блюд из творога, сыра приготовления горячих блюд из творога, сыра приготовление горячих блюд, кулинарных свойств: основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить, варить на поской поверхности; - жарить, определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога сыра; определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов приготовления комбинировать разливинье способы приготовления блюд, приготовления готовности блюд из транспорацы инструменты в соответствии со способом приготовления готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов приготовления блюд, готовности, продуктов приготовления блюд, приготовленом приготовления блюд и приготовленом приготовления блюд, приготовленом приготовления | -                 |                       |                     | -  |
| приготовления горячих блюд из творога, сыра правила их выбора с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить аплоской поверхности; - жарить аплоской поверхности; - жарить аплоской поверхности; - жарить а плоской поверхности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд, кулинарных излелий инфакты в выбирать, применять комбинировать воздивиль сотокать прилотовление горячих блюд, кулинарных излелий блюд, кулинарных излелий (металлические, стиликоновые), кулинарных излелий кулинарных излелий блюд, кулинарных излелий (металлические, стиликоновые), кулинарных излелий (металлические, стиликоновые), кулинарных излелий стакан, пристотовления блюд, кулинарных излелий (металлические, стиликоновые), кулинарных излелий  | •                 | _                     | -                   | =  |
| горячих блюд из творога, сыра  горячих блюд из творога, сыра  горячих блюд из творога, сыра  горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  - формовать изделия из творога;  - жарить, варить на пару, запекать и триле; определять степень готовности;  - жарить, запекать на триле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд, кулинарных из выбирать, применять комбинировать кулинарных из приготовление горячих блюд, кулинарных из выбирать, применять комбинировать кулинарных из приготовление горячих блюд, кулинарных из выбирать, применять комбинировать кулинарных из делий блюд, кулинарных из делий блюд, кулинарных из делий (металлические, силиконовые), кулинарных из делий блюд, кулинарных из делий (металлические, силиконовые), кулинарных из делий блюд, кулинарных из делий (металлические, силиконовые), кулинарных из делий блюд, кулинарных из делий (металлические, силиконовые), кулинарных из делий блюд, кулинарных из делий (металлические, силиконовые), кулинарных из делий блюд, кулинарных из делий (металлические, силиконовые).  | -                 | 1 =                   |                     |  |
| творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия изделия из творога; - жарить на пару, запекать изделия изделия из творога; - жарить на паросоветий оповерхности; - жарить запекать изделия из творога; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со с опсосбы приготовления выбирать, применять комбинировать приготовление горячих блюд, кулинарных изделий изделия издели изделия изделия и | изделий и закусок | _ =                   | 1                   |  |
| приготовление горячих блюд, втоговление горячих блюд, кулинарных свойств соновности оборудования и трамения и  | из творога, сыра  | _                     |                     | **   |
| основного сырья, его кулинарных свойств силиконован, приготовление горячих блюд, вагиминые гороячих блюд, вагиминые гороячих блюд, вагиминаре противление горячих блюд, вагиминаре способы кулинарных свойств сизрания (кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной твонос выды, назначение и правила безопасной творуную и механизированым способом; инвентаря инструментов; из пластика с цветовой маркировкой или из прорудования, из пределять се пределять степень готовности (поверхности; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, приготовления выбирать, предменты в комбинировать комбинировать приготовление горячих блюд, кулинарных из делий из дели |                   | •                     |                     |  |
| кулинарных свойств:   |                   |                       | · ·                 | _  |
| - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; инвентаря из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить столовности блюод из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, приготовление горячих блюд, кулинарных выбирать, применять в комбинировать выбирать, применять комбинировать комбинировать вадимозаменяемости, приготовление горячих блюд, кулинарных из пластика с цветовой или из пластика с цветовой или инструментов; ассортимент, даструментов; ассортимент, детовности из пластика с цветовой или из пластика с цветовой или из пластика с цветовой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, истольности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов иприготовления блюд, кулинарных изделий инструменты в соответствии со способом приготовления блюд, кулинарных изделий инструменты в комбинировать комбинировать комбинировать взадименые способы приготовления блюд, кулинарных изделий инструменты в соответствии со способы приготовления блюд, кулинарных изделий инструменты в комбинировать комбинировать комбинировать комбинировать комбинировать комбинировать взадименые способы приготовления блюд, кулинарных изделий инструментов; ассортиментаря инструментов; ассортиментаря из прадедования, (деревяных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой или из пластика с цветовой или из пластика с прастика стакан, вастика с цветовой или из пластика с предедования из прастика с предедования и прастивания и прастика прастика и |                   |                       | 1                   | *  |
| отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; инвентаря инструментов; из пластика с цветовой маркировкой или инструментов; из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, температура подачи блюд, кулинарных изделия из творога; напоской поверхности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов инборрация из творога; способы выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать, применять комбинировать приготовления выбирать, применять комбинировать приготовления выбирать приненты в соответствии со способы приготовления выбирать приненты в соответствиные способы приготовления выбирать приненты в комбинировать приготовления приготовления приготовления дледы и методы приготовления приготовления приготовления приготовления дледы и методы приготовления блюд, подгорящих сомения приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления сомения приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления для для делий инструменты в приготовления блюд, подгорящих семения приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления оборудования сталь приготовления приготовления блюд, подгорящих семения приготовления приготовления приготовления приготовления для делий детовы приготовления блюд, подгорящих семения приготовления приготовления приготовления детовой маркировкой или инструментов; ассортиментов; ассорт |                   | * *                   | 1 .                 |  |
| творог вручную и механизированным способом; инвентаря инструментов; из пластика с цветовой маркировкой или инструментов; из пластика с цветовой маркировкой для качеству, температуры, температуры подачи поверхности; определять степень готовности блюд из творога; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способы приготовление горячих блюд, применять комбинировать приготовления приготовления приготовления выбирать, применять комбинировать приготовления добождения приготовления блюд, подгорящих сомения приготовления приготовления блюд, подгорящих сомения приготовления приготовления приготовления блюд, подгорящих сомения приготовления приготовления блюд, подгорящих сомения приготовления приготовней приготовления приготовления приготовнен |                   |                       |                     | _  |
| механизированным способом; инвентаря инструментов; из творога; ассортимент, рецептуры, требования к каждой группы поверхности; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд, вудинарных изделий, закусок из творога; определения продуктов определения продуктов определения выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать оборудование, произодственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать степень комбинировать приготовления выбирать степень соответствии со пределения продуктов определения степень комбинировать приготовления блюд, взадимизые способы приготовления блюд, силиконовые), силиконовые силиконовые силиконовые силиконовые силиконовые силиконовые силиконовые силиконовые силикон |                   | 1                     | правила безопасной  | -  |
| способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  способы  приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки  маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), тоговремия сомения   |                   |                       | эксплуатации        | -  |
| - формовать изделия из творога; ассортимент, рецептуры, пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд, правлиные способы приготовления приготовления способы приготовления приготовления комбинировать приготовления приготовления способы приготовления комбинировать приготовления приготовления способы приготовления комбинировать приготовления приготовления способы приготовления способы приготовления способы приготовления блюд, кулинарных изделий спосовыми солосовы приготовления блюд, кулинарных изделий продовлик солосовы приготовления спосовы приготовления блюд, кулинарных изделий продовлик солосовы приготовления спосовы приготовления блюд, кулинарных изделий продовлик солосовы приготовления блюд, кулинарных изделий спосовыми солосовыми солосовым |                   | механизированным      | оборудования,       | , -  |
| из творога;   |                   | способом;             | инвентаря           | маркировкой или  |
| - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; нарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд,  |                   | - формовать изделия   | инструментов;       | из пластика с  |
| пару, запекать изделия из творога; качеству, температура подачи поверхности; блюд, кулинарных изделий, закусок из гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд,  |                   | из творога;           | ассортимент,        | цветовой   |
| изделия из творога; качеству, температура подачи поверхности; блюд, кулинарных изделий, закусок из гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  изделий, закусок из термометр со шупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), гразличные способы приготовления блюд, кулинарных изделий изделии изделий изделий изделий изделии изд |                   | - жарить, варить на   | рецептуры,          | маркировкой для  |
| изделия из творога; качеству, температура подачи поверхности; блюд, кулинарных термометр со триле; определять степень готовности блюд из творога; способы творога; способы продуктов выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд, вазличные способы приготовления вазличные способы приготовления блюд, различные способы приготовления блюд, кулинарных изделий изделий продуктов приготовления приготовления блюд, кулинарных изделий подставка для разделочных досок, термометр со шупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), продуктов приготовления блюд, кулинарных изделий подсорым соусимствов.  |                   | пару, запекать        | требования к        | каждой группы  |
| - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; доводить до борудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд, ваздинные способы приготовление горячих блюд, правидь ваздимные способы приготовления выбирать определения приготовления выбирать применять комбинировать приготовления блюд, правила приготовления приготовления блюд, правила приготовления блюд, применять комбинировать приготовления блюд, применять комбинировать приготовления блюд, приготовления приготовления блюд, приготование блюдения блюд |                   |                       |                     | продуктов),  |
| поверхности; - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  поверхности; - жарить, запекать на гриле; олюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), приготовления блюд, кулинарных изделий полориму, сохуника   |                   | <u> </u>              |                     |  |
| - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога, сыра; определять оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  - жарить, запекать на гриле, запекать  |                   | I -                   | 1 1                 |  |
| гриле; определять степень готовности блюд из творога, сыра; органолептические способы венчик, кисть силиконовая, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление горячих блюд, праздинные способы ворога, сыра; органолептические мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), приготовления блюд, кулинарных изделий продоктик соусник соусник соусник соответствии сособы продуктов приготовления блюд, кулинарных изделий полориму соусник соусн |                   | - жарить, запекать на | 1 1                 |  |
| определять степень готовности блюд из творога; способы доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления горячих блюд, правила комбинировать приготовления комбинировать приготовления комбинировать приготовления комбинировать приготовления приготовления комбинировать приготовления приготовления приготовления комбинировать приготовления блюд, правила сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), приготовления блюд, приготовнения блюд, пр |                   | -                     |                     | -  |
| творога; способы венчик, кисть способы венчик, кисть силиконовая, миски производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление горячих блюд, правида вамиозаменяемости продуктов сито, шенуа, лопатки методы приготовления комбинировать приготовления блюд, кулинарных изделий полориму соусник продриму соусник приготовления блюд, правила (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), приготовления блюд, кулинарных изделий полориму соусник приготовления блюд, полориму соусник   |                   | <u> </u>              | _ * ' * '           |  |
| приготовление горячих блюд,  доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление горячих блюд, правида взаимозаменяемости продуктов продуктов сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), приготовления блюд, кулинарных изделий полорыму соусник приготовления блюд, правида силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), приготовления блюд, приготовления блюд, приготовления блюд, приготовнения блюд, полорыму соусник  |                   |                       | -                   | *  |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление горячих блюд,  выбирать оборудование, потовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), приготовления блюд, кулинарных изделий подорумк соусник приготовления блюд, праврымк соусник приготовления блюд, правила приготовления блюд, правила на приготовления блюд, правила на приготовления блюд, правила на приготовления приготовления соусник приготовления приготовления приготовления блюд, правила на приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления блюд, приводения приготовления  |                   | -                     |                     | , and the second |
| производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  приготовление горячих блюд,  производственный нормы, правила взаимозаменяемости продуктов сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), приготовления блюд, кулинарных изделий полорыму соусник приготовления блюд, полорыму соусник приготовления приготовления блюд, полорыму соусник приготовления  |                   |                       | •                   | · ·  |
| приготовление горячих блюд,  инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом продуктов продуктов сито, шенуа, лопатки  выбирать, применять комбинировать приготовления блюд, приготовления блюд, кулинарных изделий полорунк соусник  |                   |                       | · ·                 |  |
| приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  приготовление горячих блюд,  |                   |                       |                     | ` -  |
| приготовления лопатки приготовление горячих блюд, приготовления выбирать, применять комбинировать приготовления блюд, приготовления блюд, силиконовые),   |                   |                       |                     |  |
| приготовление горячих блюд, выбирать, применять комбинировать приготовления блюд, приготовления блюд, кулинарных изделий пригоринк соусник  |                   |                       | продуктов           | , , ,  |
| горячих блюд, комбинировать приготовления блюд, силиконовые),   |                   |                       | MOTO TIL            | 1 .  |
| торячих олюд,   | приготовление     |                       |                     |  |
| 1 подпичные способы — купинапных изпелии — половиние сомении  | горячих блюд,     | <u> </u>              | -                   | , · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·  |
| K y i i i i i i i i i i i i i i i i i i   | кулинарных        | -                     |                     | <u> </u>   |
| излепий из муки приготовления из муки, правила их пинцет, щипцы   | -                 | _ <del>-</del>        |                     | пинцет, щипцы  |
| горячих олюд. выоора с учетом кулинарные,   | , , - J           | _                     |                     |  |
| кулинарных изделий типа питания, набор ножей  |                   | 1 -                   |                     | -  |
| из муки с учетом типа кулинарных свойств «поварская тройка»,  |                   | из муки с учетом типа | кулинарных свойств  | «поварская тройка»,  |
| питания, вида основного продукта; мусат для заточки   |                   | питания, вида         | основного продукта; |  |
| основного сырья, его виды, назначение и ножей,  |                   | основного сырья, его  | виды, назначение и  | _  |
| кулинарных свойств: правила безопасной  |                   | кулинарных свойств:   | правила безопасной  |  |

- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным 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; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд. кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество

Хранение, отпуск

эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника

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

Зона оплаты готовой продукции Программное обеспечение R- Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

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

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

кулинарных изделий,

|                    |                          | 201112011 110                             |  |
|--------------------|--------------------------|---|--|
|                    |                          | закусок из яиц,                           |  |
|                    |                          | творога, сыра, муки                       |  |
|                    |                          | разнообразного                            |  |
|                    |                          | ассортимента,                             |  |
|                    |                          | правила заполнения                        |  |
|                    |                          | этикеток                                  |  |
| ведение            | рассчитывать             | ассортимент и цены на                     |  |
| расчетов с         | стоимость,               | горячие блюда,                            |  |
| потребителями при  | вести учет               | кулинарные изделия,                       |  |
| отпуске продукции  | реализованных            | закуски из яиц,                           |  |
| на вынос;          | горячих блюд,            | творога, сыра, муки                       |  |
| взаимодейств       | кулинарных изделий,      | елий разнообразного                       |  |
| ие с потребителями | закусок из яиц,          | ассортимента на день                      |  |
| при отпуске        | творога, сыра, муки      | принятия платежей;                        |  |
| продукции с        | разнообразного           | правила торговли;                         |  |
| прилавка/раздачи   | ассортимента;            | виды оплаты по                            |  |
| принимим ризди и   | пользоваться             | платежам;                                 |  |
|                    | контрольно-              | виды и характеристика контрольно-кассовых |  |
|                    | кассовыми машинами       | машин;                                    |  |
|                    | при оформлении           | виды и правила                            |  |
|                    | при оформлении платежей; | осуществления кассовых                    |  |
|                    | · ·                      | операций;                                 |  |
|                    | принимать оплату         | правила и порядок                         |  |
|                    | наличными деньгами;      | расчета потребителей при оплате наличными |  |
|                    | принимать и              | деньгами, при                             |  |
|                    | оформлять;               | безналичной форме                         |  |
|                    | безналичные              | оплаты;                                   |  |
|                    | платежи;                 | правила поведения,                        |  |
|                    | составлять отчет по      | степень                                   |  |
|                    | платежам;                | ответственности за                        |  |
|                    | поддерживать             | правильность                              |  |
|                    | визуальный контакт с     | расчетов с                                |  |
|                    | потребителем;            | потребителями;                            |  |
|                    | владеть                  | правила общения с                         |  |
|                    | профессиональной         | потребителями;                            |  |
|                    | терминологией;           | базовый словарный                         |  |
|                    | консультировать          | запас на                                  |  |
|                    | потребителей,            | иностранном языке;                        |  |
|                    | оказывать им помощь      | техника общения,                          |  |
|                    | в выборе горячих         | -   |  |
|                    | блюд и гарниров из       | ориентированная на                        |  |
|                    | овощей, грибов, круп,    | потребителя                               |  |
|                    | бобовых, макаронных      |   |  |
|                    | , 1                      |   |  |
|                    | изделий;                 |   |  |
|                    | разрешать проблемы       |   |  |
|                    | в рамках своей           |   |  |
|                    | компетенции              |   |  |

### Спецификация 2.7

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

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

кулинарных свойств: кулинарных свойств нитраттестер, машина для - варить рыбу рыбы и нерыбного порционными кусками в водного сырья; вакуумной упаковки, воде или в молоке; виды, назначение и термоупаковщик - готовить на пару; правила безопасной Оборудование для - припускать рыбу эксплуатации мытья посуды: порционными кусками, оборудования, машина изделия из рыбной инвентаря посудомоечная. инструментов; котлетной массы в воде, **Вспомогательное** оборудование: бульоне; ассортимент, - жарить порционные куски рецептуры, стол рыбу, рыбу целиком, изделия требования к производственный с из рыбной котлетной массы моечной ванной. качеству, основным способом, во температура подачи стеллаж фритюре; горячих блюд, передвижной, - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия кулинарных изделий, моечная ванна из рыбной котлетной массы закусок из рыбы, двухсекционная. на решетке гриля и плоской нерыбного водного Инвентарь, поверхности; сырья; инструменты, - фаршировать, тушить, органолептические кухонная посуда: запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, способы функциональные гребешков, филе кальмаров, определения емкости из морскую капусту в воде и готовности; нержавеющей стали других жидкостях; ассортимент для хранения и - бланшировать и пряностей, приправ, транспортировки, отваривать мясо крабов; припускать мидий в используемых при термобоксы небольшом количестве приготовлении набор разделочных жидкости и собственном горячих блюд, досок (деревянных с кулинарных изделий, маркеровкой или из жарить кальмаров, креветок, закусок из рыбы, пластика с цветовой мидий на решетке гриля, основным способом, в нерыбного водного маркеровкой для большом количестве жира: сырья, их каждой группы определять степень сочетаемость с продуктов), готовности горячих блюд. основными подставка для кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного продуктами; разделочных досок, сырья; нормы термометр со щупом, доводить до вкуса; взаимозаменяемости мерный стакан, выбирать оборудование, основного сырья и венчик, кисть производственный силиконовая, дополнительных инвентарь, посуду, ингредиентов с миски инструменты в соответствии со способом приготовления; учетом сезонности, (нержавеющая сталь), региональных сито, шенуа, особенностей лопатки Проверять качество готовых Хранение, отпуск (металлические, техника горячих блюд, горячих блюд, порционирования, силиконовые), кулинарных изделий, половник, кулинарных варианты закусок из рыбы, изделий, закусок оформления горячих пинцет, щипцы нерыбного водного из рыбы, блюд, кулинарных кулинарные, сырья перед отпуском, нерыбного изделий, закусок из набор ножей упаковкой на вынос; «поварская тройка», водного сырья рыбы, нерыбного порционировать, сервировать мусат для заточки разнообразного водного сырья и оформлять горячие ассортимента разнообразного ножей, блюда, кулинарные

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

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

нерыбного водного

корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, ī.5л, 1́л; сотейники 0.8л. 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

|                  |                        | OTINI d. HDODINIO                            |  |
|------------------|------------------------|--|--|
|                  |                        | сырья, правила                               |  |
|                  |                        | заполнения этикеток                          |  |
| ведение          | рассчитывать           | ассортимент и цены на горячие блюда,         |  |
| расчетов с       | стоимость,             | -  |  |
| потребителями    | вести учет             | кулинарные изделия,                          |  |
| при отпуске      | реализованных горячих  | закуски из рыбы,                             |  |
| продукции на     | блюд, кулинарных       | нерыбного водного                            |  |
| вынос;           | изделий, закусок из    | сырья  |  |
| взаимодей        | рыбы, нерыбного        | разнообразного                               |  |
| ствие с          | водного сырья          | ассортимента на день                         |  |
| потребителями    | разнообразного         | принятия платежей;                           |  |
| при отпуске      | ассортимента;          | правила торговли;                            |  |
| продукции с      | пользоваться           | виды оплаты по                               |  |
| прилавка/раздачи | контрольно-кассовыми   | платежам;<br>виды и характеристика           |  |
| примения ризди п | машинами при           | контрольно-кассовых                          |  |
|                  | оформлении платежей;   | машин;                                       |  |
|                  | принимать оплату       | виды и правила                               |  |
|                  | 1 -                    | осуществления кассовых                       |  |
|                  | наличными деньгами;    | операций;                                    |  |
|                  | принимать и оформлять; | правила и порядок                            |  |
|                  | безналичные платежи;   | расчета потребителей<br>при оплате наличными |  |
|                  | составлять отчет по    | деньгами, при                                |  |
|                  | платежам;              | безналичной форме                            |  |
|                  | поддерживать           | оплаты;                                      |  |
|                  | визуальный контакт с   | правила поведения,                           |  |
|                  | потребителем;          | степень                                      |  |
|                  | владеть                | ответственности за                           |  |
|                  | профессиональной       | правильность                                 |  |
|                  | терминологией;         | расчетов с                                   |  |
|                  | консультировать        | потребителями;                               |  |
|                  | потребителей,          | правила общения с                            |  |
|                  | оказывать им помощь в  | потребителями;                               |  |
|                  | выборе горячих блюд,   | базовый словарный                            |  |
|                  | кулинарных изделий,    | 1  |  |
|                  | закусок из рыбы,       | запас на                                     |  |
|                  |                        | иностранном языке;                           |  |
|                  | нерыбного водного      | техника общения,                             |  |
|                  | сырья;                 | ориентированная на                           |  |
|                  | разрешать проблемы в   | потребителя                                  |  |
|                  | рамках своей           |  |  |
|                  | компетенции            |  |  |

### Спецификация 2.8

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

| Действия       | Умения               | Знания             | Ресурсы                |
|----------------|----------------------|--------------------|------------------------|
| подготовка     | подбирать в          | правила выбора     | Зона горячего          |
| основных       | соответствии с       | основных продуктов | цеха:                  |
| продуктов и    | технологическими     | и дополнительных   | <u>Весоизмерительн</u> |
| дополнительных | требованиями,        | ингредиентов с     | ое оборудование:       |
| ингредиентов   | оценивать качество и | учетом их          | весы настольные        |
|                | безопасность мяса,   | сочетаемости,      | электронные.           |

Холодильное мясных продуктов, взаимозаменяемости: оборудование: домашней птицы, критерии оценки дичи, кролика и качества основных шкаф дополнительных холодильный, продуктов и шкаф ингредиентов к ним; дополнительных ингредиентов для организовывать их морозильный, хранение в процессе горячих блюд шкаф приготовления кулинарных изделий, интенсивной горячих блюд, закусок из мяса, заморозки, кулинарных изделий, домашней птицы, охлаждаемый закуок из мяса, дичи, кролика прилавок-витрина, домашней птицы, разнообразного льдогениратор. ассортимента; Механическое дичи. кролика; выбирать, виды, оборудование: блендер подготавливать характеристика пряности, приправы, региональных видов (гомогенизатор) сырья, продуктов; (ручной с специи; нормы дополнительной взвешивать, измерять продукты, входящие в взаимозаменяемости насадкой для состав горячих блюд, сырья и продуктов; взбивания), кулинарных изделий, слайсер, закусок в куттер или соответствии с бликсер (для рецептурой; тонкого осуществлять измельчения взаимозаменяемость продуктов), продуктов в процессор соответствии с кухонный, нормами закладки, привод особенностями заказа; универсальный. использовать Тепловое региональные оборудование: продукты для Плиты приготовления электрические или с горячих блюд индукционном кулинарных изделий, нагревом, печь закусок из мяса, пароконвекционная, домашней птицы, конвекционная дичи, кролика печь, вок разнообразного сковорода, гриль ассортимента электрический, приготовление выбирать, применять саломандра, методы горячих блюд, комбинировать фритюрница, приготовления микроволновая кулинарных различные способы горячих блюд, изделий, закусок из приготовления кулинарных изделий, печь. Оборудование для мяса, мясных горячих блюд, закусок из мяса, кулинарных изделий, продуктов, мясных продуктов, упаковки, оценки домашней птицы, закусок из мяса, домашней птицы, качества и дичи, кролика мясных продуктов, дичи, кролика, безопасности домашней птицы, правила их выбора с пищевых дичи, кролика с учетом типа продуктов: учетом типа питания, питания, овоскоп,

их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на 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,

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

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

тушения, обжаривания с кулинарные, гарниром, соусом и без; набор ножей - бланшировать, «поварская тройка», отваривать мясные мусат для заточки продукты; ножей, определять степень готовности горячих блюд. корзины для кулинарных изделий из органических и мяса, мясных неорганических продуктов, домашней отходов птицы, дичи, кролика; Набор кастрюль доводить до вкуса; 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; выбирать оборудование, сотейники 0.8л, производственный  $0.6\pi, 0.2\pi;$ инвентарь, посуду, инструменты в Набор сковород соответствии со способом диаметром 24см, приготовления 32см; гриль Хранение, отпуск Проверять качество техника сковорода, готовых горячих блюд, горячих блюд, порционирования, расходные кулинарных изделий, кулинарных варианты материалы: закусок из мяса, изделий, закусок из оформления горячих стрейч пленка для мясных продуктов, мяса, мясных блюд, кулинарных пищевых продуктов домашней птицы, изделий, закусок из продуктов, пакеты для дичи, кролика перед домашней птицы, мяса, мясных вакуумного отпуском, упаковкой на дичи, кролика продуктов, аппарата, шпагат, вынос; разнообразного домашней птицы, порционировать, контейнеры ассортимента дичи, кролика сервировать и оформлять одноразовые для разнообразного горячие блюда, пищевых ассортимента для кулинарные изделия, продуктов, подачи; закуски из мяса, перчатки виды, назначение мясных продуктов, силиконовые посуды для подачи, домашней птицы, посуда для термосов, дичи, кролика для презентации: контейнеров для подачи с учетом тарелки глубокие, рационального отпуска на вынос тарелки глубокие использования ресурсов, горячих блюд, (шляпа), тарелки соблюдением требований кулинарных изделий, по безопасности готовой плоские диаметром закусок из мяса, продукции; 24см, 32см, блюда мясных продуктов, соблюдать выход при прямоугольные, порционировании; домашней птицы, соусники. выдерживать температуру дичи, кролика Зона оплаты подачи горячих блюд, разнообразного готовой продукции: кулинарных изделий, ассортимента, в том Программное закусок из мяса, числе региональных; обеспечение Rмясных продуктов, методы сервировки и Кеерег, кассовый домашней птицы, подачи, температура аппарат, терминал дичи, кролика; подачи горячих безналичной охлаждать и замораживать блюд, кулинарных оплаты готовые горячие изделий, закусок из блюда, кулинарные мяса, мясных изделия, закуски из продуктов, мяса, мясных домашней птицы, продуктов, домашней дичи, кролика птицы, дичи, кролика разнообразного

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

ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату

ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;

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

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

#### Спецификация 3.1

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

| Действия         | Умения             | Знания             | Ресурсы            |
|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| подготовка,      | выбирать,          | требования         | Зона холодного     |
| уборка рабочего  | рационально        | охраны труда,      | цеха:              |
| места повара при | размещать на       | пожарной           | Весоизмерительно   |
| выполнении работ | рабочем месте      | безопасности и     | е оборудование:    |
| по приготовлению | оборудование,      | производственной   | весы настольные    |
| холодных блюд,   | инвентарь, посуду, | санитарии в        | электронные.       |
| кулинарных       | сырье, материалы в | организации        | <u>Холодильное</u> |
| изделий, закусок | соответствии с     | питания;           | оборудование:      |
|                  | инструкциями и     | виды, назначение,  | шкаф               |
|                  | регламентами,      | правила безопасной | холодильный,       |
|                  | стандартами        | эксплуатации       | шкаф               |
|                  | чистоты;           | технологического   | морозильный,       |
|                  | проводить          | оборудования,      | шкаф интенсивной   |
|                  | текущую уборку     | производственного  | заморозки,         |
|                  | рабочего места     | инвентаря,         | охлаждаемый        |
|                  | повара в           | инструментов,      | прилавок-витрина,  |

| соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; организация приборов, посуды и правила ухода за ними; организация применять работ по регламенты, стандарты и нормативно- кулинарных нормативно- кулинарных документацию, соблюдать техническую документацию, санитарные технологических операций, тонкого измельчения применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и правила ухода за посудомоечной машине, чистить и опасными правила ухода за приготовления приготовления продуктов), соковыжималка дитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование:   |
|---|
| регламентами, стандартами ними; облендер применять регламентацию, стандарты и нормативно-техническую документацию, санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной управления посудомоечной управления посудомоечной управления и посудомоечной управления и посудомоечной ухода за посудомоечной приготов, за обрудованием; обрудованием; обрудоваем и ними; блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), холодных блюд, кулеборезка слайсер, кутер или бликсер (для тонкого измельчения приготовления продуктов), соковыжималка дизделий, закусок; цитрусовых, процессор кухонный, процессор универсальный. Тепловое   |
| тандартами чистоты; организация применять работ по приготовлению дополнительной насадкой для взбивания), техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной применять и посудомоечной пработ по применять и посудомоечной примания, продоктов, соковыжималка деплавления просусомоечной управления приманать и посудомоечной управления посудомоечной приманать по организация (гомогенизатор) (ручной с порганизация (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, купер или бликсер (для тонкого измельчения приготовления продуктов), соковыжималка детраменты, процессор кухонный, процессор кухонный, процессор универсальный. Тепловое  |
| применять порганизация приготовлению приготовлению приготовлению приготовлению приготовлению приготовлению приготовления взбивания), техническую последовательнос соблюдать технитарные технологических поераций, технологических операций, тонкого применять моющие применять моющие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной проготовления привод управления привод универсальный. Тепловое (прочной с дополнительной приготовлению дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, култер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, кутер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, култер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка дополнительной насадкой для взбивания), тонкого измельчения продуктов измельчения продуктов), соковыжималка дополнительной насадкой для взбивания), тонкого измельчения продуктов измельчения продуктов), соковыжималка дополнительной насадкой для взбивания), тонкого измельчения продуктов измельчения продуктов), соковыжималка дополнительной насадкой для взбивания), тонкого изместь стания продуктов измельчения продуктов изменьный измельчения продуктов изменьные изменьный изменьные изменьные изменьные изменьные изменьные измень |
| применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, санитарные технологических операций, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной приготовления и посудомоечной приготовления и приверальный приверальный приверальный приверальный приверальный. Тепловое приведения приверальный и управления и управления и управления и управления и депловое привод дополнительной дополнительной дополнительной дополнительной дополнительной насадкой для вабивания), кулинарных кулеборезка слайсер, кулинае посудомоечной посудомоечной посудомоечной посудомоечной приготовления продуствых продуствых процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое  |
| регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной управления посудомоечной управления посудомоечной управления посудомоечной ухода вагализа, оценки и приготовления приготования продуктов, соковыжималка данализа, оценки и управления приготововению дополнительной насадкой для взбивания), халеборезка слайсер, кулинарныя взбивания), халеборезка слайсер, кулине слайсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка данализа, оценки и управления управления <u>дополнительной насадкой для взбивания), халеборезка слайсер, кулине слайсер, кулине слайсер, кулине взбивания), халеборезка слайсер, кулине приготовления продуктов операций, тонкого измельчения продуктов), соковыжималка данализа, закусок; процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое</u>  |
| стандарты и нормативно- кулинарных изделий, закусок; хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для требования; операций, тонкого измельчения применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной управления посудомоечной ухода за посудомоечной управления посудомоечной ухода за посудомоечной управления посудомоечной ухода за нализа, оценки и управления <u>Тепловое</u> насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, кутпер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка досудомоечной изделий, закусок; цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое   |
| нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной  кулинарных изделий, закусок; последовательнос слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения приготовления приготовления продуктов), соковыжималка соковыжималка соковыжималка изделий, закусок; цитрусовых, процессор кухонный, приверсальный.  технологических бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка соковыжималка изделий, закусок; продуктов), соковыжималка соковыжималка привод универсальный. Тепловое   |
| техническую документацию, последовательнос соблюдать ть выполнения куттер или бликсер (для требования; операций, тонкого измельчения применять моющие приготовления продуктов), и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной изделий, закусок; привод унравления привод унравления просудомоечной управления технологических бликсер (для тонкого измельчения приготовления продуктов), соковыжималка досоковыжималка досоковых досо |
| документацию, последовательнос соблюдать ть выполнения куттер или санитарные технологических бликсер (для требования; операций, тонкого выбирать и применять моющие приготовления продуктов), и дезинфицирующие средства; кулинарных соковыжималка д владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной управления Тепловое куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка д соковыжималка д цитрусовых, процессор кухонный, процессор изметь вручную и в посудомоечной управления Тепловое   |
| соблюдать санитарные технологических бликсер (для требования; операций, тонкого измельчения применять моющие приготовления продуктов), и дезинфицирующие средства; кулинарных соковыжималка дередства; кулинарных изделий, закусок; ухода за регламенты, процессор кухонный, оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления <u>Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка дередства; кулинарных соковыжималка дередства; процессор кухонный, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое</u>   |
| санитарные технологических операций, тонкого выбирать и применять моющие приготовления продуктов), и дезинфицирующие средства; кулинарных соковыжималка делебательным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной управления продуктов блюд, соковыжималка делебательным оборудомоечной управления продуктов), соковыжималка делебательным стандарты, в том кухонный, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое  |
| требования; операций, тонкого выбирать и применять моющие приготовления продуктов), и дезинфицирующие средства; кулинарных соковыжималка д владеть техникой ухода за регламенты, процессор весоизмерительным оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления тонкого измельным сокременные методы измельчения продуктов), соковыжималка д соковыжималка д приросор изделий, закусок; процессор кухонный, привод универсальный.  |
| выбирать и применять моющие приготовления продуктов), и дезинфицирующие средства; кулинарных соковыжималка д владеть техникой ухода за регламенты, процессор весоизмерительным оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления приготовления продуктов), соковыжималка д соковыжималка д изделий, закусок; цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое   |
| применять моющие и дезинфицирующие средства; кулинарных соковыжималка детредства васоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной приготовления продуктов), соковыжималка детредства; кулинарных соковыжималка детрусовых, процессор привод кухонный, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое   |
| и дезинфицирующие средства; кулинарных соковыжималка д владеть техникой ухода за регламенты, процессор весоизмерительным оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления Соковыжималка д соковыжималка д соковыжималка д приросвых, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое  |
| средства; кулинарных соковыжималка д владеть техникой изделий, закусок; цитрусовых, процессор весоизмерительным оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления <u>Тепловое</u>   |
| владеть техникой ухода за регламенты, процессор весоизмерительным оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления <u>Тепловое</u>   |
| владеть техникой ухода за регламенты, процессор весоизмерительным оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления <u>Тепловое</u>   |
| ухода за регламенты, процессор весоизмерительным оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления <u>Тепловое</u>  |
| весоизмерительным стандарты, в том оборудованием; числе система привод мыть вручную и в посудомоечной управления <u>Тепловое</u>  |
| оборудованием; числе система привод мыть вручную и в анализа, оценки и универсальный. посудомоечной управления <u>Тепловое</u>  |
| мыть вручную и в анализа, оценки и универсальный. посудомоечной управления <u>Тепловое</u>  |
| посудомоечной управления Тепловое   |
|   |
| mamme, member i oncentiam 10000 vitoriame.  |
| раскладывать на факторами (система Плиты  |
| хранение кухонную НАССР) и электрические ил   |
| посуду и нормативно- индукционном   |
|   |
| производственный техническая нагревом,  |
| инвентарь в документация, микроволновая по  |
| соответствии со используемая при <u>Оборудование д</u>  |
| стандартами приготовлении упаковки, оценки  |
| чистоты; холодных блюд, <u>качества и</u>   |
| соблюдать кулинарных <u>безопасности</u>  |
| правила мытья изделий, закусок; пищевых продукт   |
| кухонных ножей, возможные овоскоп,  |
| острых, последствия нарушения нитраттестер,   |
| травмоопасных санитарии и гигиены; машина для требования к личной розультами  |
| частей гигиене персонала при вакуумной  |
| технологического подготовке упаковки,   |
| оборудования; производственного термоупаковщик  |
| соблюдать инвентаря и кухонной Оборудование д   |
| условия хранения посуды; мытья посуды:  |
| кухонной посуды, правила безопасного хранения чистящих, машина  |
| инвентаря, хранения чистящих, моющих и посудомоечная.   |
| инструментов дезинфицирующих Вспомогательно   |
| подбор, выбирать средств, предназна- оборудование:  |
| подготовка к работе, оборудование, ченных для стол  |
| проверка произволственный последующего произволственны  |
| использования,  |
| оборудования, инструменты, правила утилизации мосчной ванной, стеллаж   |
| производственного посуду в виды, назначение передвижной,  |
| проповодственного посуду в виды, назначение передвижной,  |

| инвентаря,         | соответствии с      | упаковочных         | моечная ванна       |
|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| инструментов,      | видом работ в зоне  | материалов, способы | двухсекционная.     |
| весоизмерительных  | по приготовлению    | хранения пищевых    | Инвентарь,          |
| приборов           | горячих блюд,       | продуктов;          | инструменты,        |
|                    | кулинарных          | виды, назначение    | кухонная посуда:    |
|                    | изделий, закусок;   | оборудования,       | функциональные      |
|                    | подготавливать к    | инвентаря посуды,   | емкости из          |
|                    | работе, проверять   | используемых для    | нержавеющей стали   |
|                    | технологическое     | порционирования     | для хранения и      |
|                    | оборудование,       | (комплектования)    | транспортировки,    |
|                    | производственный    | готовых холодных    | термобоксы          |
|                    | инвентарь,          | блюд, кулинарных    | набор               |
|                    | инструменты,        | изделий, закусок;   | разделочных досок   |
|                    | весоизмерительные   | способы и           | (деревянных с       |
|                    | приборы в           | правила             | маркеровкой или     |
|                    | соответствии с      | порционирования     | из пластика с       |
|                    | инструкциями и      | (комплектования),   | цветовой            |
|                    | регламентами,       | упаковки на вынос   | маркеровкой для     |
|                    | стандартами         | готовых холодных    | каждой группы       |
|                    | чистоты;            | блюд, кулинарных    | продуктов),         |
|                    | соблюдать           | изделий, закусок;   | подставка для       |
|                    | правила техники     | условия, сроки,     | разделочных досок,  |
|                    | безопасности,       | способы хранения    | мерный стакан,      |
|                    | пожарной            | холодных блюд,      | венчик, кисть       |
|                    | безопасности,       | кулинарных          | силиконовая,        |
|                    | охраны труда        | изделий, закусок    | миски               |
| подготовка         | выбирать,           |                     | (нержавеющая        |
| рабочего места для | подготавливать      |                     | сталь),             |
| порционирования    | материалы, посуду,  |                     | сито, шенуа,        |
| (комплектования),  | контейнеры,         |                     | лопатки             |
| упаковки на вынос  | оборудование для    |                     | (металлические,     |
| ГОТОВЫХ            | упаковки, хранения, |                     | силиконовые),       |
| холодныхблюд,      | подготовки к        |                     | пинцет, щипцы       |
| кулинарных         | транспортированию   |                     | кулинарные,         |
| изделий, закусок   | готовых холодных    |                     | набор ножей         |
|                    | блюд, кулинарных    |                     | «поварская тройка», |
|                    | изделий, закусок    |                     | мусат для заточки   |

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

#### Спецификация 3.2

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

| пго            | <b>X</b> 7           | n                   | D                      |
|----------------|----------------------|---------------------|------------------------|
| Действия       | Умения               | Знания              | Ресурсы                |
| подготовка     | подбирать в          | правила выбора      | Зона горячего          |
| основных       | соответствии с       | основных продуктов  | цеха:                  |
| продуктов и    | технологическими     | и дополнительных    | <u>Весоизмерительн</u> |
| дополнительных | требованиями, оценка | ингредиентов с      | ое оборудование:       |
| ингредиентов   | качества и           | учетом их           | весы настольные        |
|                | безопасности         | сочетаемости,       | электронные.           |
|                | основных продуктов и | взаимозаменяемости; | <u>Холодильное</u>     |
|                | дополнительных       | критерии оценки     | оборудование:          |
|                | ингредиентов;        | качества основных   | шкаф                   |
|                | организовывать их    | продуктов и         | холодильный,           |
|                | хранение в процессе  | дополнительных      | шкаф                   |
|                | приготовления        | ингредиентов для    | морозильный,           |
|                | холодных соусов и    | холодных соусов и   | шкаф                   |
|                | заправок;            | заправок;           | интенсивной            |
|                | выбирать,            | виды,               | заморозки,             |
|                | подготавливать       | характеристика      | льдогениратор.         |
|                | пряности, приправы,  | региональных видов  | <u>Механическое</u>    |
|                | специи;              | сырья, продуктов;   | оборудование:          |
|                | взвешивать, измерять | нормы               | блендер                |

|  | продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок  | взаимозаменяемости сырья и продуктов;   | (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, Тепловое оборудование: микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  |
|--|--|---|---|
| приготовление холодных соусов и заправок | Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные | 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 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 | овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой |

| Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче | компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; определять степень готовности соусов; оприменением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами | ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления 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 техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования | маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
|--|---|---|---|
|  |   | маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток  |   |

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

| Действия           | Умения                | Знания              | Ресурсы                |
|--------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| подготовка         | подбирать в           | правила выбора      | Зона холодного         |
| основных продуктов | соответствии с        | основных продуктов  | цеха:                  |
| и дополнительных   | технологическими      | и дополнительных    | <u>Весоизмерительн</u> |
| ингредиентов       | требованиями, оценка  | ингредиентов с      | ое оборудование:       |
|                    | качества и            | учетом их           | весы настольные        |
|                    | безопасности          | сочетаемости,       | электронные.           |
|                    | основных продуктов и  | взаимозаменяемости; | <u> Холодильное</u>    |
|                    | дополнительных        | критерии оценки     | оборудование:          |
|                    | ингредиентов;         | качества основных   | шкаф                   |
|                    | организовывать их     | продуктов и         | холодильный,           |
|                    | хранение в процессе   | дополнительных      | шкаф                   |
|                    | приготовления         | ингредиентов для    | морозильный,           |
|                    | салатов;              | приготовления       | шкаф                   |
|                    | выбирать,             | салатов             | интенсивной            |
|                    | подготавливать        | разнообразного      | заморозки,             |
|                    | пряности, приправы,   | ассортимента;       | охлаждаемый            |
|                    | специи;               | виды,               | прилавок-витрина,      |
|                    | взвешивать, измерять  | характеристика      | льдогениратор.         |
|                    | продукты, входящие в  | региональных видов  | <u>Механическое</u>    |
|                    | состав салатов в      | сырья, продуктов;   | оборудование:          |
|                    | соответствии с        | нормы               | блендер                |
|                    | рецептурой;           | взаимозаменяемости  | (гомогенизатор)        |
|                    | осуществлять          | сырья и продуктов;  | (ручной с              |
|                    | взаимозаменяемость    |                     | дополнительной         |
|                    | продуктов в           |                     | насадкой для           |
|                    | соответствии с        |                     | взбивания),            |
|                    | нормами закладки,     |                     | слайсер,               |
|                    | особенностями заказа, |                     | куттер или             |
|                    | сезонностью;          |                     | бликсер (для           |
|                    | использовать          |                     | тонкого                |
|                    | региональные          |                     | измельчения            |
|                    | продукты для          |                     | продуктов),            |
|                    | приготовления         |                     | центрифуга для         |
|                    | салатов               |                     | сушки листовых         |
|                    | разнообразного        |                     | салатов                |
|                    | ассортимента          |                     | <u>Тепловое</u>        |
| приготовление      | выбирать, применять   | методы              | оборудование:          |
| салатов            | комбинировать         | приготовления       | Плиты                  |
| разнообразного     | различные способы     | салатов, правила их | электрические или      |
| ассортимента       | приготовления         | выбора с учетом     | с индукционном         |
|                    | салатов с учетом типа | типа питания,       | нагревом,              |
|                    | питания, вида и       | кулинарных свойств  | микроволновая          |
|                    | кулинарных свойств    | продуктов;          | печь.                  |
|                    | используемых          | виды, назначение и  | <u>Оборудование</u>    |
|                    | продуктов:            | правила безопасной  | для упаковки,          |
|                    | - нарезать свежие и   | эксплуатации        | оценки качества и      |
|                    | вареные овощи,        | оборудования,       | <u>безопасности</u>    |
|                    | свежие фрукты         | инвентаря           | пищевых                |

| вручную и механическим способом; - замачивать суппеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салатата; - смещивать различные ингредиенты салататы заправками; - доводять салаты заправками; - доводять салаты заправками; - доводять салаты заправками; - доводять салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; соблюдать салатов соответствии со способом приготовлении дри приготовления двинентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать салатов продуктами, в собенностей обрудование, производственный ингредненты со сообенностей обрудование; особенностей обрудование дри приготовления; соблюдать салатов продуктами, в салатов; соблюдать салатов отпуском, упаковкой на вынос; техника варианты оформления салатов продуктов в вынос; техника варианты оформления салатов продуктов в вынос; техника порщионирования, варианты оформления салатов продуктов, в порщионирования салатов продуктов, в порщионирования продуктов, в порщионирования салатов продуктов, в потменения салатов опрежения салатов продуктов, в потметь предужения салатов продуктов, нетотов продуктов, нетотов салатов подставка для в потметь ображения салатов подставка потметь ображения салатов подставка подставка подставка потметь потметь подставка потметь потметь подставка подставка потметь потметь подставка потмет |
|---|
| способом;   |
| - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатыые заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других салатных заправка, кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санатыно приготовления при приготовления |
| морскую капусту для набухания;  |
| набухания;  |
| - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других салатных заправок, кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смещивать различные ингредиенты салатов заправками; соблюдать санитарногигиения; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении дриготовлении салатов разнообразного  Техника поределения готовы солособы опрасотние способы опрасотнуком, упаковкой на вывос:  Тотовых салатов определения поределения попределения попределения попределения посудомоечная. Вспомогательное оборудование: посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный инфентарь, посуду, инструменты, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей оборудования при приготовлении салатов; отовых салатов перед отпуском, упаковкой на вывос:  Туранение, отпуск салатов перед отпуском, упаковкой на вывос:  Туранение, отпуском, упаковкой на вывос:  Тотовых салатов перед отпуском, упаковкой на вывос:  Туранения салатов перед отпуском, упаковкой на вывос:  Туранения стемния посудомнечния порадостания посудомнения десортимент прогарсения посудомнения пос |
| мясные и рыбные продукты;   |
| продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении; соблюдать санитарно- гитиенические требования при приготовлении салатов разнообразного  Техника порцонирования, посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственый сменный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; приготовления салатов продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  техника порудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственый посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственый посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственый продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  техника порудование: стол производственый посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственый посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственый смечной ванной, стеллаж передвижной, мосчная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты в сообенностей  трянспомогательное оборудование: стол производственый смоечной ванной, стеллаж передвижной, мосчная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: стали для хранения термобоксы набор разделочных досок (дереянных смананые остолать инструменты, кухонная ванна интерриватов, особньомогами, вемной, производственый смоенной, смоенальные сталатов предважим, производственый смоенной, смоенальные сталату предважной посудктов, истольати посудктами, воборникнов смоенной смоенная ванна двухсекционная. Инвентарь инструменты, кухонная посудктами, воборникной смоеная ванна посудктами, воборникной  |
| - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать различные ингредиенты салата; - смешивать различные ингредиенты салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов разнообразного  Туранение, отпуск салатов предотнуск салатов разнообразного  Туранение, отпуск салатов перед отпуском, унаковкой на вынос; заправляног заправь качество готовых салатов разнообразного  Туранение, отпуск салатов перед отпуском, унаковкой на ввнос; заправляног заправлянос заправь на сответствии со спосом дая вынос; заправлянос заправь на сответство стотовых салатов вынос; заправлянос заправным на салатов вынос; заправляно при  |
| подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных прослаивать компоненты салата; - смещивать различные интредиенты салаты заправками; - доводить салаты заправками; - доводить салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; обободудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; обободудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; обободать салатов разнообразного  Хранение, отпуск салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  |
| подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных прослаивать компоненты салата; - смещивать различные интредиенты салаты заправками; - доводить салаты заправками; - доводить салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; обободудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; обободудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; обободать салатов разнообразного  Хранение, отпуск салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  |
| салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других салатных заправок, кисломолочных продуктов; продуктами, компоненты салата; смещивать различные ингредиенты салататы заправками; словодить салаты заправками; словодить салаты заправками; словодить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; отпуско салатов разнообразного  Туранение, отпуск салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  |
| основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других салатных заправок, кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; продукта ингредиенты основного сырья и даправлять оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; соблюдать санитарнотигенические требования при приготовлении салатов разнообразного  Транение, отпуск салатов основом образного образного в при при отовья и дополнительных особенностей основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей особенностей и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),   |
| масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салаты заправками; словодить салаты заправками; словодить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении; соблюдать санитарногигиениеские требования при приготовлении салатов; разнообразного  Туранение, отпуск салатов разнообразного  майонеза, сметаны и приготовлении салатных заправок, киспомолочных их сочетаемость с основными при приготовлении салаты, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),   |
| майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости ингредиенты салаты заправками; основного сырья и ингредиенты салаты заправками; основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),  |
| других кисломолочных продуктов; основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиенты салаты заправлять салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать сапитарногигиенические требования при приготовлении салатов; Троверять качество разнообразного  Туранение, отпуск салатов разнообразного  дополнительных основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей остали для хранения и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),  |
| кисломолочных продуктов; основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости ингредиенты салатов; заправлять салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; разнообразного  Туранение, отпуск салатов породуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей итранспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),  |
| продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  просуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),  |
| - прослаивать компоненты салата; нормы ваимозаменяемости ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; нормы выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении салатов; соблюдать санитарногигиеские требования при приготовлении салатов разнообразного  Туранение, отпуск салатов пред разнообразного  Туранение, отпуск салатов пред разнообразного  Туранение, отпуск салатов пред разнообразного  Туранение, отпуск салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  Туранение, отпуск сметь салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  Туранение, отпуск сметь салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  Туранение, отпуск сметь салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  Туранение салатов перед отпуском, упаковкой на вама дополнительных синструменты, инструменты, |
| компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении салатов разнообразного   Куменная посуда:  функциональные мкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),   |
| - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов разнообразного  Туранение, отпуск салатов разнообразного  Туранение, отпуском, упаковкой на вынос:  |
| различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; Транение, отпуск салатов разнообразного  Туранение, отпуск салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  Туранение празличные ингрументы, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),   |
| ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовлении; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  учетом сезонности, региональных особенностей  и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),   |
| - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  Техника порционирования, варианты  Техника порционирования, варианты  Техника порционирования, варианты  Техника порционирования, варианты  Техника порцуюнирования, варианты   |
| заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении салатов;  Техника порционирования, варианты  ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  нержавеющей стали для хранения и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),   |
| - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; Троверять качество разнообразного  Техника порционирования, варианты в сотпуском, упаковкой на вынос:   |
| вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении салатов;  Техника порционирования, вынос:  порционирования, варианты продуктов),   |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  Выбирать оборудование, производственный особенностей и транспортировки термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы порционирования, варианты продуктов),   |
| производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос:  Особенностей термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы порционирования, варианты продуктов),   |
| инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении из пластика с цветовой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы варианты продуктов),   |
| инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении из пластика с цветовой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы порционирования, варианты продуктов),  |
| соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов разнообразного  Техника порционирования, вынос:  разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы порционирования, варианты продуктов),   |
| приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов готовых салатов пазнообразного  приготовления; соблюдать санитарноги гигиенические требования при приготовлении из пластика с цветовой маркеровкой для порционирования, каждой группы варианты продуктов),  |
| тигиенические требования при приготовлении из пластика с цветовой  Хранение, отпуск салатов готовых салатов перед разнообразного  техника порционирования, варианты продуктов),   |
| при приготовлении при приготовлении при приготовлении салатов;  Хранение, отпуск салатов готовых салатов перед разнообразного  Техника порционирования, каждой группы варианты продуктов),  |
| салатов; цветовой маркеровкой для готовых салатов разнообразного отпуском, упаковкой на вынос: цветовой маркеровкой для на варианты продуктов),   |
| Хранение, отпуск салатов готовых салатов перед разнообразного вынос: техника порционирования, варианты продуктов), маркеровкой для каждой группы продуктов),  |
| салатов разнообразного готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос: порционирования, варианты продуктов),  |
| разнообразного отпуском, упаковкой на варианты продуктов),  |
| вынос:  |
|   |
| порционировать,   |
| Серыровать и оформальный и  |
| салаты для подачи с ассортимента для досок,   |
| учетом рационального подачи; мерный стакан, использования ресурсов, выпы назначение возмуже многи   |
| соблюдением требований  |
| по безопасности готовой посуды для подачи, (нержавеющая   |
| продукции; контейнеров для сталь),  |
| соблюдать выход при отпуска на вынос сито, лопатки  |
| порционировании; салатов (силиконовые),   |
| выдерживать температуру разнообразного пинцет шиппы   |
| подачи салатов; хранить салаты ассортимента, в том кулинарные,  |
| с учетом требований к числе региональных; набор ножей   |
| безопасности готовой методы сервировки и «поварская   |
| продукции; подачи, температура тройка».   |
| выбирать контейнеры,  |

|                    | эстетично упаковывать на | подачи салатов                         | мусат ппа                |
|--------------------|--------------------------|--|--------------------------|
|                    | вынос, для               | разнообразного                         | мусат для заточки ножей, |
|                    | транспортирования        |  |                          |
|                    |                          | ассортимента;                          | корзины для              |
|                    |                          | правила                                | органических и           |
|                    |                          | хранения салатов                       | неорганических           |
|                    |                          | разнообразного                         | отходов                  |
|                    |                          | ассортимента;                          | сотейники                |
|                    |                          | требования к                           | 0.8л, 0.6л,<br>0.2л;     |
|                    |                          | безопасности                           | Набор                    |
|                    |                          | хранения салатов                       | сковород                 |
|                    |                          | разнообразного                         | диаметром                |
|                    |                          | ассортимента;                          | 24см; гриль              |
|                    |                          | правила                                | сковорода,               |
|                    |                          | маркирования                           | расходные                |
|                    |                          | упакованных                            | материалы:               |
|                    |                          | салатов, правила                       | стрейч пленка            |
|                    |                          | заполнения этикеток                    | для пищевых              |
| ведение            | рассчитывать             | ассортимент и цены                     | продуктов                |
| расчетов с         | стоимость,               | салаты                                 | пакеты для               |
| потребителями при  | вести учет               | разнообразного                         | вакуумного               |
| отпуске продукции  | реализованных            | ассортимента на день                   | аппарата,                |
| на вынос;          | салатов                  | принятия платежей;                     | контейнеры               |
| взаимодейств       | разнообразного           | правила торговли;                      | одноразовые для          |
| ие с потребителями | ассортимента;            | виды оплаты по                         | пищевых                  |
| =                  | пользоваться             | платежам; виды и характеристика        | продуктов,               |
|                    |                          | контрольно-кассовых                    | перчатки                 |
| 1 ' ' '            | контрольно-              | машин;                                 | силиконовые              |
| прилавка/раздачи   | кассовыми машинами       | виды и правила                         |                          |
|                    | при оформлении           | осуществления кассовых                 | посуда для               |
|                    | платежей;                | операций;                              | презентации:             |
|                    | принимать оплату         | правила и порядок расчета потребителей | тарелки глубокие         |
|                    | наличными деньгами;      | при оплате наличными                   | (шляпа), тарелки         |
|                    | принимать и              | деньгами, при                          | плоские диаметром        |
|                    | оформлять;               | безналичной форме                      | 24см, 32см, блюда        |
|                    | безналичные              | оплаты;                                | прямоугольные.           |
|                    | платежи;                 | правила поведения,                     | Зона оплаты              |
|                    | составлять отчет по      | степень                                | <u>готовой</u>           |
|                    | платежам;                | ответственности за                     | продукции:               |
|                    | поддерживать             | правильность                           | Программное              |
|                    | визуальный контакт с     | расчетов с                             | обеспечение R-           |
|                    | потребителем;            | потребителями;                         | Keeper, кассовый         |
|                    | владеть                  | правила общения с                      | аппарат, терминал        |
|                    | профессиональной         | потребителями;                         | безналичной              |
|                    | терминологией;           | базовый словарный                      | оплаты                   |
|                    | консультировать          | запас на                               |                          |
|                    | потребителей,            | иностранном языке;                     |                          |
|                    | оказывать им помощь      | техника общения,                       |                          |
|                    | в выборе салатов;        | ориентированная на                     |                          |
|                    | разрешать проблемы в     | потребителя                            |                          |
|                    | рамках своей             |  |                          |
|                    | компетенции              |  |                          |
|                    | компетенции              |  |                          |

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

| Действия           | Умения                | Знания              | Ресурсы                |
|--------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| подготовка         | подбирать в           | правила выбора      | Зона холодного         |
| основных продуктов | соответствии с        | основных продуктов  | цеха:                  |
| и дополнительных   | технологическими      | и дополнительных    | <b>Весоизмерительн</b> |
| ингредиентов       | требованиями, оценка  | ингредиентов с      | ое оборудование:       |
|                    | качества и            | учетом их           | весы настольные        |
|                    | безопасности          | сочетаемости,       | электронные.           |
|                    | основных продуктов и  | взаимозаменяемости; | Холодильное            |
|                    | дополнительных        | критерии оценки     | оборудование:          |
|                    | ингредиентов;         | качества основных   | шкаф                   |
|                    | организовывать их     | продуктов и         | холодильный,           |
|                    | хранение в процессе   | дополнительных      | шкаф                   |
|                    | приготовления         | ингредиентов для    | морозильный,           |
|                    | бутербродов,          | приготовления       | шкаф                   |
|                    | холодных закусок;     | бутербродов,        | интенсивной            |
|                    | выбирать,             | холодных закусок    | заморозки,             |
|                    | подготавливать        | разнообразного      | охлаждаемый            |
|                    | пряности, приправы,   | ассортимента;       | прилавок-витрина,      |
|                    | специи;               | виды,               | льдогениратор.         |
|                    | взвешивать, измерять  | характеристика      | Механическое           |
|                    | продукты, входящие в  | региональных видов  | оборудование:          |
|                    | состав бутербродов,   | сырья, продуктов;   | блендер                |
|                    | холодных закусок в    | нормы               | (гомогенизатор)        |
|                    | соответствии с        | взаимозаменяемости  | (ручной с              |
|                    | рецептурой;           | сырья и продуктов;  | дополнительной         |
|                    | осуществлять          |                     | насадкой для           |
|                    | взаимозаменяемость    |                     | взбивания),            |
|                    | продуктов в           |                     | хлеборезка             |
|                    | соответствии с        |                     | слайсер,               |
|                    | нормами закладки,     |                     | куттер или             |
|                    | особенностями заказа, |                     | бликсер (для           |
|                    | сезонностью;          |                     | тонкого                |
|                    | использовать          |                     | измельчения            |
|                    | региональные          |                     | продуктов).            |
|                    | продукты для          |                     | <u>Тепловое</u>        |
|                    | приготовления         |                     | оборудование:          |
|                    | бутербродов,          |                     | Плиты                  |
|                    | холодных закусок      |                     | электрические или      |
|                    | разнообразного        |                     | с индукционном         |
|                    | ассортимента          |                     | нагревом,              |
| приготовление      | выбирать, применять   | методы              | микроволновая          |
| бутербродов,       | комбинировать         | приготовления       | печь.                  |
| холодных закуок    | различные способы     | бутербродов,        | <u>Оборудование</u>    |
| разнообразного     | приготовления         | холодных закусок,   | для упаковки,          |
| ассортимента       | бутербродов,          | правила их выбора с | оценки качества и      |
|                    | холодных закусок с    | учетом типа         | <u>безопасности</u>    |
|                    | учетом типа питания,  | питания,            | пищевых                |
|                    | вида и кулинарных     | кулинарных свойств  | продуктов:             |

свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом: - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных

продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

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

|                    | закусок;                                    |                                 | корзины для                 |
|--------------------|---|---------------------------------|-----------------------------|
| Хранение, отпуск   | Проверять качество                          | техника                         | органических и              |
| бутербродов,       | готовых бутербродов,                        | порционирования,                | -                           |
| холодных закусок   | холодных закусок                            | варианты                        | неорганических              |
| разнообразного     | перед отпуском,                             | оформления                      | отходов<br><b>сотейники</b> |
| 1 *                | упаковкой на вынос;                         |                                 | 0.8л, 0.6л,                 |
| ассортимента       | порционировать,                             | бутербродов,                    | 0.2л;                       |
|                    | сервировать и оформлять                     | холодных закусок                | Набор                       |
|                    | бутерброды, холодные                        | разнообразного                  | сковород                    |
|                    | закуски для подачи с учетом рационального   | ассортимента для                | диаметром                   |
|                    | использования ресурсов,                     | подачи;                         | 24см; гриль                 |
|                    | соблюдением требований                      | виды, назначение                | сковорода,                  |
|                    | по безопасности готовой                     | посуды для подачи,              | расходные                   |
|                    | продукции;                                  | контейнеров для                 | материалы:                  |
|                    | соблюдать выход при                         | отпуска на вынос                | стрейч пленка               |
|                    | порционировании;                            | бутербродов,                    | для пищевых                 |
|                    | выдерживать температуру подачи бутербродов, | холодных закусок                | продуктов                   |
|                    | холодных закусок;                           | разнообразного                  | пакеты для                  |
|                    | хранить бутерброды,                         | ассортимента, в том             | вакуумного                  |
|                    | холодные закуски                            | числе региональных;             | аппарата,                   |
|                    | с учетом требований к                       | методы сервировки и             | контейнеры                  |
|                    | безопасности готовой                        | подачи, температура             | одноразовые для             |
|                    | продукции; выбирать контейнеры,             | подачи бутербродов,             | пищевых                     |
|                    | эстетично упаковывать на                    | холодных закусок                | продуктов,                  |
|                    | вынос, для                                  | разнообразного                  | перчатки                    |
|                    | транспортирования                           | ассортимента;                   | силиконовые                 |
|                    |   | правила хранения,               |                             |
|                    |   | требования к                    | посуда для                  |
|                    |   | безопасности                    | презентации:                |
|                    |   |                                 | тарелки глубокие            |
|                    |   | хранения                        | (шляпа), тарелки            |
|                    |   | бутербродов,                    | плоские диаметром           |
|                    |   | холодных закусок                | 24см, 32см, блюда           |
|                    |   | разнообразного                  | прямоугольные.              |
|                    |   | ассортимента;                   | Зона оплаты                 |
|                    |   | правила                         | <u>готовой</u>              |
|                    |   | маркирования                    | продукции:                  |
|                    |   | упакованных                     | Программное                 |
|                    |   | бутербродов,                    | обеспечение R-              |
|                    |   | холодных закусок,               | Keeper, кассовый            |
|                    |   | правила заполнения              | аппарат, терминал           |
|                    |   | этикеток                        | безналичной                 |
| ведение            | рассчитывать                                | ассортимент и цены на           | оплаты                      |
| расчетов с         | стоимость,                                  | бутерброды,                     |                             |
| потребителями при  | вести учет                                  | холодные закуски                |                             |
| отпуске продукции  | реализованных                               | разнообразного                  |                             |
| на вынос;          | бутербродов,                                | ассортимента на день            |                             |
| взаимодейств       | холодных закусок                            | принятия платежей;              |                             |
| ие с потребителями | разнообразного                              | правила торговли;               |                             |
| при отпуске        | ассортимента;                               | виды оплаты по                  |                             |
| продукции с        | пользоваться                                | платежам; виды и характеристика |                             |
| прилавка/раздачи   | контрольно-                                 | контрольно-кассовых             |                             |
| примени разда и    | кассовыми машинами                          | машин;                          |                             |
|                    | при оформлении                              | виды и правила                  |                             |
|                    | при оформистии                              | осуществления кассовых          |                             |

| рамках своей |  | платежей;<br>принимать оплату<br>наличными деньгами;<br>принимать и<br>оформлять;<br>безналичные<br>платежи;<br>составлять отчет по<br>платежам;<br>поддерживать<br>визуальный контакт с<br>потребителем;<br>владеть<br>профессиональной<br>терминологией;<br>консультировать<br>потребителей,<br>оказывать им помощь<br>в выборе бутербродов,<br>холодных закусок;<br>разрешать проблемы в<br>рамках своей | операций;<br>правила и порядок<br>расчета потребителей<br>при оплате наличными<br>деньгами, при<br>безналичной форме<br>оплаты;<br>правила поведения,<br>степень<br>ответственности за<br>правильность<br>расчетов с<br>потребителями;<br>правила общения с<br>потребителями;<br>базовый словарный<br>запас на<br>иностранном языке;<br>техника общения,<br>ориентированная на<br>потребителя |  |
|--------------|--|---|---|--|
|--------------|--|---|---|--|

# Спецификация 3.5

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

| Действия           | Умения               | Знания              | Ресурсы                |
|--------------------|----------------------|---------------------|------------------------|
| подготовка         | подбирать в          | правила выбора      | Зона холодного         |
| основных продуктов | соответствии с       | основных продуктов  | цеха:                  |
| и дополнительных   | технологическими     | и дополнительных    | <u>Весоизмерительн</u> |
| ингредиентов       | требованиями,        | ингредиентов с      | ое оборудование:       |
|                    | оценивать качество и | учетом их           | весы настольные        |
|                    | безопасность рыбы,   | сочетаемости,       | электронные.           |
|                    | нерыбного водного    | взаимозаменяемости; | <u> Холодильное</u>    |
|                    | сырья и              | критерии оценки     | оборудование:          |
|                    | дополнительных       | качества основных   | шкаф                   |
|                    | ингредиентов к ним;  | продуктов и         | холодильный,           |
|                    | организовывать их    | дополнительных      | шкаф                   |
|                    | хранение в процессе  | ингредиентов для    | морозильный,           |
|                    | приготовления        | холодных блюд       | шкаф                   |
|                    | холодных блюд,       | кулинарных изделий, | интенсивной            |
|                    | кулинарных изделий,  | закусок из рыбы,    | заморозки,             |
|                    | закусок из рыбы,     | нерыбного водного   | охлаждаемый            |
|                    | нерыбного водного    | сырья               | прилавок-витрина,      |
|                    | сырья;               | разнообразного      | Механическое           |
|                    | выбирать,            | ассортимента;       | оборудование:          |
|                    | подготавливать       | виды,               | блендер                |
|                    | пряности, приправы,  | характеристика      | (гомогенизатор)        |

| специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с | ли      |
|--|---------|
| продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных сырья и продуктов; изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с  | ли      |
| состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с  |         |
| блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с  |         |
| изделий, закусок в куттер или соответствии с бликсер (для тонкого осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование:                    |         |
| соответствии с рецептурой;       бликсер (для тонкого измельчения измельчения продуктов).         продуктов в соответствии с       Тепловое оборудование:  |         |
| рецептурой; тонкого осуществлять измельчения продуктов). Продуктов в соответствии с тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование:   |         |
| осуществлять         измельчения           взаимозаменяемость         продуктов).           продуктов в         Тепловое           соответствии с         оборудование:  |         |
| взаимозаменяемость         продуктов).           продуктов в         Тепловое           соответствии с         оборудование:   |         |
| продуктов в соответствии с         Тепловое оборудование:  |         |
| соответствии с оборудование:   |         |
|  |         |
|  |         |
| нормами закладки, Плиты  |         |
| особенностями заказа; электрические и  |         |
| использовать с индукционном  |         |
| региональные нагревом,   |         |
| продукты для микроволновая   |         |
| приготовления печь.  |         |
| холодных блюд Оборудование   |         |
| кулинарных изделий, для упаковки,  |         |
| закусок из рыбы, оценки качества   | И       |
| нерыбного водного безопасности   |         |
| сырья разнообразного пищевых   |         |
| ассортимента продуктов:  |         |
| приготовление выбирать, применять методы нитраттестер,   |         |
| холодных блюд, комбинировать приготовления машина для  |         |
| кулинарных различные способы холодных блюд, вакуумной  |         |
| изделий, закусок из приготовления кулинарных изделий, упаковки,  |         |
| рыбы, нерыбного холодных блюд, закусок из рыбы, термоупаковщи  | :       |
| водного сырья кулинарных изделий, нерыбного водного Оборудование   |         |
| разнообразного закусок из рыбы, сырья, правила их для мытья посуд  |         |
| ассортимента нерыбного водного выбора с учетом машина  |         |
| сырья с учетом типа питания, посудомоечная.  |         |
| питания, их вида и кулинарных свойств Вспомогателы   | ioe     |
| кулинарных свойств: рыбы и нерыбного оборудование:   | <u></u> |
| - охлаждать, хранить водного сырья; стол   |         |
| готовые рыбные виды, назначение и производственн   | ιй      |
| продукты с учетом правила безопасной с моечной ванно   |         |
| требований к эксплуатации стеллаж  | и,      |
| безопасности; оборудования, передвижной,   |         |
|  |         |
| 1  |         |
| ломтиками рыбные инструментов; двухсекционная  |         |
| продукты, ассортимент, Инвентарь,  |         |
| малосоленую рыбу рецептуры, инструменты,   |         |
| вручную и на требования к кухонная посуда  |         |
| слайсере; качеству, функционалы  | ые      |
| - замачивать желатин, температура подачи емкости из  |         |
| готовить рыбное холодных блюд, нержавеющей   |         |
| желе; кулинарных изделий, стали для хранег   |         |
| - украшать и заливать закусок из рыбы, и транспортиров   | ки,     |
| рыбные продукты нерыбного водного набор  |         |
| порциями; сырья; разделочных дос   | ОК      |

- вынимать рыбное органолептические (деревянных с способы маркеровкой или желе из форм; - доводить до вкуса; определения из пластика с - подбирать соусы, готовности; цветовой заправки, гарниры для ассортимент маркеровкой для холодных блюд с учетом пряностей, приправ, каждой группы их сочетаемости; используемых при продуктов), выбирать оборудование, производственный приготовлении подставка для инвентарь, посуду, холодных блюд, разделочных инструменты в кулинарных изделий, досок, соответствии со способом закусок из рыбы, мерный стакан, приготовления; нерыбного водного венчик, миски соблюдать санитарногигиенические требования (нержавеющая сырья, их при приготовлении сочетаемость с сталь), холодных блюд, закусок из основными сито, лопатки рыбы, нерыбного водного продуктами; (металические,... сырья силиконовые), нормы взаимозаменяемости пинцет, щипцы основного сырья и кулинарные, дополнительных набор ножей «поварская ингредиентов с учетом сезонности, тройка», региональных специальный нож особенностей для моллюсков. Проверять качество Хранение, отпуск мусат для техника готовых ХОЛОДНЫХ холодных блюд, порционирования, заточки ножей, блюд, кулинарных кулинарных варианты корзины для изделий, закусок из изделий, закусок из органических и оформления рыбы, нерыбного рыбы, нерыбного неорганических холодных блюд, водного сырья перед водного сырья кулинарных изделий, отходов отпуском, упаковкой на сотейники разнообразного закусок из рыбы, вынос; 0.8л, 0.6л, ассортимента нерыбного водного порционировать, 0.2л; сырья сервировать и оформлять набор разнообразного холодные блюда, СКОВОРОД ассортимента для кулинарные изделия, диаметром подачи; 24см; гриль закуски из рыбы, сковорода, виды, назначение нерыбного водного расходные посуды для подачи, сырья для подачи с материалы: термосов, учетом рационального использования ресурсов, стрейч пленка контейнеров для соблюдением требований для пищевых отпуска на вынос по безопасности готовой холодных блюд, продуктов продукции; пакеты для кулинарных изделий, соблюдать выход при вакуумного закусок из рыбы, порционировании; выдерживать температуру нерыбного водного аппарата, подачи холодных блюд, контейнеры сырья кулинарных изделий, разнообразного одноразовые для закусок из рыбы, ассортимента, в том пищевых нерыбного водного числе региональных; продуктов, сырья; перчатки методы сервировки и хранить готовые силиконовые подачи, температура холодные блюда, подачи холодных посуда для кулинарные изделия,

блюд, кулинарных презентации: закуски из рыбы, изделий, закусок из тарелки плоские нерыбного водного сырья с учетом рыбы, нерыбного диаметром 24см, требований к безопасности водного сырья 32см, блюда пищевых продуктов; разнообразного прямоугольные. выбирать контейнеры, ассортимента; Зона оплаты эстетично упаковывать на правила хранения готовой вынос, для готовых холодных продукции: транспортирования Программное блюд, кулинарных изделий, закусок из обеспечение Rиз рыбы, нерыбного Keeper, кассовый водного сырья; аппарат, терминал требования к безналичной безопасности оплаты хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на ведение рассчитывать холодные блюда, расчетов c стоимость, кулинарные изделия, потребителями при вести учет закуски из рыбы, отпуске продукции реализованных нерыбного водного на вынос; холодных блюд, сырья взаимодейств кулинарных изделий, разнообразного ие с потребителями закусок из рыбы, ассортимента на день при отпуске нерыбного водного принятия платежей; продукции сырья разнообразного правила торговли; прилавка/раздачи ассортимента; виды оплаты по пользоваться платежам; контрольновиды и характеристика контрольно-кассовых кассовыми машинами машин; при оформлении виды и правила платежей; осуществления кассовых принимать оплату операций; наличными деньгами; правила и порядок расчета потребителей принимать и при оплате наличными оформлять; деньгами, при безналичные безналичной форме платежи: оплаты; составлять отчет по правила поведения,

| платежам;            | степень            |  |
|----------------------|--------------------|--|
| поддерживать         | ответственности за |  |
| визуальный контакт с | правильность       |  |
| потребителем;        | расчетов с         |  |
| владеть              | потребителями;     |  |
| профессиональной     | правила общения с  |  |
| терминологией;       | потребителями;     |  |
| консультировать      | базовый словарный  |  |
| потребителей,        | запас на           |  |
| оказывать им помощь  | иностранном языке; |  |
| в выборе холодных    | техника общения,   |  |
| блюд, кулинарных     | ориентированная на |  |
| изделий, закусок из  | потребителя        |  |
| рыбы, нерыбного      |                    |  |
| водного сырья;       |                    |  |
| разрешать проблемы в |                    |  |
| рамках своей         |                    |  |
| компетенции          |                    |  |

# Спецификация 3.6

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

| Действия           | Умения               | Знания              | Ресурсы                |
|--------------------|----------------------|---------------------|------------------------|
| подготовка         | подбирать в          | правила выбора      | Зона холодного         |
| основных продуктов | соответствии с       | основных продуктов  | цеха:                  |
| и дополнительных   | технологическими     | и дополнительных    | <u>Весоизмерительн</u> |
| ингредиентов       | требованиями,        | ингредиентов с      | ое оборудование:       |
|                    | оценивать качество и | учетом их           | весы настольные        |
|                    | безопасность мяса,   | сочетаемости,       | электронные.           |
|                    | мясных продуктов,    | взаимозаменяемости; | <u> Холодильное</u>    |
|                    | домашней птицы,      | критерии оценки     | оборудование:          |
|                    | дичи и               | качества основных   | шкаф                   |
|                    | дополнительных       | продуктов и         | холодильный,           |
|                    | ингредиентов к ним;  | дополнительных      | шкаф                   |
|                    | организовывать их    | ингредиентов;       | морозильный,           |
|                    | хранение в процессе  | виды,               | шкаф                   |
|                    | приготовления;       | характеристика      | интенсивной            |
|                    | выбирать,            | региональных видов  | заморозки,             |
|                    | подготавливать       | сырья, продуктов;   | охлаждаемый            |
|                    | пряности, приправы,  | нормы               | прилавок-витрина,      |
|                    | специи;              | взаимозаменяемости  | <u>Механическое</u>    |
|                    | взвешивать, измерять | сырья и продуктов;  | оборудование:          |
|                    | продукты, входящие в |                     | блендер                |
|                    | состав холодных      |                     | (гомогенизатор)        |
|                    | блюд, кулинарных     |                     | (ручной с              |
|                    | изделий, закусок в   |                     | дополнительной         |
|                    | соответствии с       |                     | насадкой для           |
|                    | рецептурой;          |                     | взбивания),            |
|                    | осуществлять         |                     | слайсер,               |
|                    | взаимозаменяемость   |                     | куттер или             |
|                    | продуктов в          |                     | бликсер (для           |

соответствии с тонкого нормами закладки, измельчения особенностями заказа; продуктов). использовать Тепловое оборудование: региональные Плиты продукты для приготовления электрические или холодных блюд с индукционном кулинарных изделий, нагревом, закусок из мяса, микроволновая мясных продктов, печь. домашней птицы, Оборудование дичи для упаковки, выбирать, применять приготовление методы оценки качества и холодных блюд, комбинировать приготовления безопасности кулинарных различные способы холодных блюд, пищевых изделий, закусок из кулинарных изделий, приготовления продуктов: мяса, мясных холодных блюд, закусок из мяса, нитраттестер, машина для продуктов, кулинарных изделий, мясных продуктов, домашней птицы, закусок из мяса, домашней птицы, вакуумной дичи мясных продуктов, дичи, правила их упаковки, разнообразного домашней птицы, выбора с учетом термоупаковщик ассортимента Оборудование дичи с учетом типа типа питания, питания, их вида и кулинарных свойств для мытья посуды: кулинарных свойств: машина продуктов; - охлаждать, хранить виды, назначение и посудомоечная. готовые мясные правила безопасной Вспомогательное оборудование: эксплуатации продукты с учетом оборудования, требований к стол безопасности; инвентаря производственный с моечной ванной, - порционировть инструментов; отварную, жареную, ассортимент, стеллаж запеченую домашнюю передвижной, рецептуры, моечная ванна птицу, дичь; требования к двухсекционная. - снимать кожу с качеству, температура подачи Инвентарь, отварного языка; - нарезать тонкими холодных блюд, инструменты, кулинарных изделий, ломтиками мясные кухонная посуда: функциональные продукты вручную и закусок из мяса, на слайсере; мясных продуктов, емкости из - замачивать желатин, домашней птицы, нержавеющей стали для хранения готовить мясное, дичи; органолептические и транспортировки, куриное желе; способы набор - украшать и заливать мясные продукты определения разделочных досок (деревянных с порциями; готовности; маркеровкой или - вынимать готовое ассортимент пряностей, приправ, из пластика с желе из форм; - доводить до вкуса; используемых при цветовой - подбирать соусы, маркеровкой для приготовлении заправки, гарниры для каждой группы холодных блюд, холодных блюд с учетом кулинарных изделий, продуктов), их сочетаемости;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых ХОЛОДНЫХ блюд, кулинарных

закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

хранение, отпуск холодных блюд, изделий, закусок из рыбы, нерыбного

кулинарных

водного сырья

разнообразного

ассортимента

изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, личи: охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд,

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

обеспечение R-

Keeper, кассовый

хранить холодные блюда, кулинарных изделий, аппарат, терминал безналичной кулинарные изделия, закусок из мяса, закуски из мяса, мясных продуктов, оплаты домашней птицы, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; дичи с учетом требований к безопасности готовой требования к продукции; безопасности выбирать контейнеры, хранения готовых эстетично упаковывать на холодных блюд, вынос, для транспортирования кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на ведение рассчитывать холодные блюда, расчетов стоимость, кулинарные изделия, потребителями при вести учет закуски из мяса, отпуске продукции реализованных мясных продуктов, на вынос; холодных блюд, домашней птицы, взаимодейств кулинарных изделий, дичи разнообразного ие с потребителями закусок из мяса, ассортимента на день отпуске мясных продуктов, при принятия платежей; продукции домашней птицы, правила торговли; прилавка/раздачи дичи разнообразного виды оплаты по ассортимента; платежам; пользоваться виды и характеристика контрольно-кассовых контрольномашин; кассовыми машинами виды и правила при оформлении осуществления кассовых платежей; операций; принимать оплату правила и порядок расчета потребителей наличными деньгами; при оплате наличными принимать и деньгами, при оформлять; безналичной форме безналичные оплаты; платежи; правила поведения, составлять отчет по степень платежам; ответственности за поддерживать правильность визуальный контакт с расчетов с потребителем; потребителями;

| владеть              | правила общения с    |  |
|----------------------|----------------------|--|
| профессиональной     | потребителями;       |  |
| терминологией;       | базовый словарный    |  |
| консультировать      | запас на             |  |
| потребителей,        | иностранном языке;   |  |
| оказывать им помощь  | техника общения,     |  |
| в выборе холодных    | ориентированная на   |  |
| блюд, кулинарных     | потребителя          |  |
| изделий, закусок из  | 110 1p • 0111 • 0111 |  |
| мяса, мясных         |                      |  |
| продуктов, домашней  |                      |  |
| птицы, дичи;         |                      |  |
| разрешать проблемы в |                      |  |
| рамках своей         |                      |  |
| *                    |                      |  |
| компетенции          |                      |  |

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

### Спецификация 4.1

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

| 1                  | 15                 | 1                    |                         |
|--------------------|--------------------|----------------------|-------------------------|
| Действия           | Умения             | Знания               | Ресурсы                 |
| подготовка,        | выбирать,          | требования           | <u>Весоизмерительно</u> |
| уборка рабочего    | рационально        | охраны труда,        | е оборудование:         |
| места повара при   | размещать на       | пожарной             | весы настольные         |
| выполнении работ   | рабочем месте      | безопасности и       | электронные.            |
| по приготовлению   | оборудование,      | производственной     | <u> Холодильное</u>     |
| холодных и горячих | инвентарь, посуду, | санитарии в          | оборудование:           |
| сладких блюд,      | сырье, материалы в | организации          | шкаф                    |
| десертов, напитков | соответствии с     | питания;             | холодильный,            |
|                    | инструкциями и     | виды, назначение,    | шкаф                    |
|                    | регламентами,      | правила безопасной   | морозильный,            |
|                    | стандартами        | эксплуатации         | шкаф интенсивной        |
|                    | чистоты;           | технологического     | заморозки,              |
|                    | проводить          | оборудования,        | охлаждаемый             |
|                    | текущую уборку     | производственного    | прилавок-витрина,       |
|                    | рабочего места     | инвентаря,           | <u>Механическое</u>     |
|                    | повара в           | инструментов,        | оборудование:           |
|                    | соответствии с     | весоизмерительных    | блендер                 |
|                    | инструкциями и     | приборов, посуды и   | (гомогенизатор)         |
|                    | регламентами,      | правила ухода за     | (ручной с               |
|                    | стандартами        | ними;                | дополнительной          |
|                    | чистоты;           | организация          | насадкой для            |
|                    | применять          | работ на участках (в | взбивания),             |
|                    | регламенты,        | зонах) по            | слайсер,                |
|                    | стандарты и        | приготовлению        | продуктов),             |
|                    | нормативно-        | холодных и горячих   | электрокипятильник      |
|                    | техническую        | сладких блюд,        | , соковыжималка,        |

документацию, десертов, напитков; соковыжималка для соблюдать последовательнос цитрусовых, санитарные выполнения кофеварка, ТЬ требования; технологических кофемашина, выбирать операций, аппарат для применять моющие горячего шоколада, современные методы и дезинфицирующие приготовления кофемолка, средства; холодных и горячих планетарный владеть техникой сладких блюд, миксер. ухода Тепловое 3a десертов, напитков; весоизмерительным регламенты, оборудование: оборудованием; Плиты стандарты, TOM мыть вручную и в числе система электрические или с анализа, оценки посудомоечной индукционном машине, чистить и управления нагревом, печь раскладывать на опасными пароконвекционная, хранение кухонную факторами (система печь конвекционная, НАССР) и посуду фритюрница, производственный нормативномикроволновая печь. инвентарь техническая Оборудование для В соответствии co документация, упаковки, оценки стандартами используемая при качества и чистоты; приготовлении безопасности соблюдать холодных и горячих пищевых продуктов: правила мытья сладких овоскоп кухонных ножей, десертов, напитков; нитраттестер, острых, Возможные машина для последствия нарушения травмоопасных вакуумной санитарии и гигиены; частей упаковки, требования к личной технологического термоупаковщик гигиене персонала при оборудования; Оборудование для подготовке соблюдать мытья посуды: производственного условия хранения инвентаря и кухонной машина посуды; кухонной посуды, посудомоечная. правила безопасного Вспомогательное инвентаря, хранения чистящих, инструментов оборудование: моюших подбор, выбирать дезинфицирующих стол предназнаподготовка к работе, средств, производственный с оборудование, ченных для моечной ванной, проверка производственный последующего технологического инвентарь, стеллаж использования; оборудования, передвижной, инструменты, правила утилизации моечная ванна производственного посуду в отходов инвентаря, соответствии с виды, назначение двухсекционная. упаковочных Инвентарь, инструментов, видом работ в зоне весоизмерительных по приготовлению материалов, способы инструменты, хранения пищевых приборов горячих блюд, кухонная посуда: кулинарных продуктов; функциональные виды, назначение емкости из изделий, закусок; подготавливать к оборудования, нержавеющей стали работе, проверять инвентаря посуды, для хранения и используемых для транспортировки, технологическое оборудование, порционирования набор

|                    | производственный    | (комплектования)   | разделочных досок    |
|--------------------|---------------------|--------------------|----------------------|
|                    | инвентарь,          | готовых холодных и | (деревянных с        |
|                    | инструменты,        | горячих сладких    | маркеровкой или      |
|                    | весоизмерительные   | блюд, десертов,    | из пластика с        |
|                    | приборы в           | напитков;          | цветовой             |
|                    | соответствии с      | способы и          | маркеровкой для      |
|                    | инструкциями и      | правила            | каждой группы        |
|                    | регламентами,       | порционирования    | продуктов),          |
|                    | стандартами         | (комплектования),  | подставка для        |
|                    | чистоты;            | упаковки на вынос  | разделочных досок,   |
|                    | соблюдать           | готовых холодных и | мерный стакан,       |
|                    | правила техники     | горячих сладких    | венчик, миски        |
|                    | безопасности,       | блюд, десертов,    | (нержавеющая         |
|                    | пожарной            | напитков;          | сталь), кондитерские |
|                    | безопасности,       | условия, сроки,    | формы различных      |
|                    | охраны труда        | способы хранения   | форм и размера       |
| подготовка         | выбирать,           | холодных и горячих | сито, шенуа, кисть   |
| рабочего места для | подготавливать      | сладких блюд,      | силиконовая,         |
| порционирования    | материалы, посуду,  | десертов, напитков | лопатки              |
| (комплектования),  | контейнеры,         |                    | (металические,.      |
| упаковки на вынос  | оборудование для    |                    | силиконовые),        |
| готовых холодных и | упаковки, хранения, |                    | пинцет, щипцы        |
| горячих сладких    | подготовки к        |                    | кулинарные,          |
| блюд, десертов,    | транспортированию   |                    | набор ножей          |
| напитков           | готовых холодных и  |                    | «поварская тройка».  |
|                    | горячих сладких     |                    | мусат для заточки    |
|                    | блюд, десертов,     |                    | ножей,               |
|                    | напитков            |                    | корзины для          |

подготовка оценивать ассортимент, органических и использованию наличие, проверять требования к неорганических обработанного органолептическим качеству, условия и отходов набор способом качество. сроки хранения сырья, кастрюль 5л. безопасность полуфабрикатов, сырья, продуктов, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники пищевых продуктов, обработанного используемых при других расходных сырья, приготовлении 0.8л, 0.6л, полуфабрикатов, материалов холодных и горячих 0.2л; пищевых продуктов, сладких блюд, набор пряностей, приправ десертов, напитков; сковород диаметром правила и других расходных 24см, 32см; материалов; оформления заявок расходные осуществлять их на склад; материалы: выбор в виды, назначение стрейч пленка для соответствии с и правила пищевых продуктов эксплуатации технологическими пакеты для требованиями; приборов для вакуумного обеспечивать их экспресс оценки аппарата, хранение в качества и контейнеры соответствии с безопасности сырья, одноразовые для инструкциями и продуктов, пищевых продуктов, регламентами, материалов; перчатки стандартами силиконовые чистоты; посуда для своевременно презентации: оформлять заявку на тарелки плоские склад диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы.

#### Спецификация 4.2

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

| Действия       | Умения               | Знания              | Ресурсы                 |
|----------------|----------------------|---------------------|-------------------------|
| подготовка     | подбирать в          | Ассортимент,        | Зона холодного          |
| основных       | соответствии с       | характеристика,     | цеха:                   |
| продуктов и    | технологическими     | правила выбора      | <u>Весоизмерительно</u> |
| дополнительных | требованиями, оценка | основных продуктов  | е оборудование:         |
| ингредиентов   | качества и           | и дополнительных    | весы настольные         |
|                | безопасности         | ингредиентов с      | электронные.            |
|                | основных продуктов   | учетом их           | <u> Холодильное</u>     |
|                | и дополнительных     | сочетаемости,       | оборудование:           |
|                | ингредиентов;        | взаимозаменяемости; | шкаф                    |
|                | организовывать их    | критерии оценки     | холодильный,            |
|                | хранение в процессе  | качества основных   | шкаф                    |
|                | приготовления        | продуктов и         | морозильный,            |

|                  | холодных сладких     | дополнительных      | шкаф интенсивной       |
|------------------|----------------------|---------------------|------------------------|
|                  | блюд, десертов с     | ингредиентов для    | заморозки,             |
|                  | соблюдением          | холодных сладких    | льдогениратор,         |
|                  | требований по        | блюд, десертов      | охлаждаемый            |
|                  | безопасности         | разнообразного      | прилавок-витрина,      |
|                  | продукции, товарного | ассортимента;       | <u>Механическое</u>    |
|                  | соседства;           | виды,               | оборудование:          |
|                  | выбирать,            | · ·                 | блендер                |
|                  | _ ·                  | характеристика      | · · · · · ·            |
|                  | подготавливать       | региональных видов  | (гомогенизатор)        |
|                  | ароматические        | сырья, продуктов;   | (ручной с              |
|                  | вещества;            | нормы               | дополнительной         |
|                  | взвешивать, измерять | взаимозаменяемости  | насадкой для           |
|                  | продукты, входящие   | сырья и продуктов;  | взбивания),            |
|                  | в состав холодных    |                     | слайсер,               |
|                  | сладких блюд,        |                     | продуктов),            |
|                  | десертов в           |                     | соковыжималка,         |
|                  | соответствии с       |                     | соковыжималка для      |
|                  | рецептурой;          |                     | цитрусовых,            |
|                  | осуществлять         |                     | планетарный            |
|                  | взаимозаменяемость   |                     | миксер,                |
|                  | продуктов в          |                     | универсальный          |
|                  | соответствии с       |                     | привод.                |
|                  | нормами закладки,    |                     | <u>Тепловое</u>        |
|                  | особенностями        |                     | оборудование:          |
|                  | заказа, сезонностью; |                     | Плиты                  |
|                  | использовать         |                     | электрические или с    |
|                  | региональные         |                     | индукционном           |
|                  | продукты для         |                     | нагревом, печь         |
|                  | приготовления        |                     | пароконвекционная.     |
|                  | холодных сладких     |                     | Печь конвекционная     |
|                  | блюд, десертов       |                     | микроволновая печь.    |
|                  | разнообразного       |                     | Оборудование для       |
|                  | ассортимента         |                     |                        |
|                  | 1                    |                     | упаковки, оценки       |
| приготовление    | выбирать, применять  | методы              | <u>качества и</u>      |
| холодных сладких | комбинировать        | приготовления       | безопасности           |
| блюд, десертов   | различные способы    | холодных сладких    | пищевых продуктов:     |
| _                | приготовления        | блюд, десертов,     | овоскоп                |
|                  | холодных сладких     | правила их выбора с | нитраттестер,          |
|                  | блюд, десертов с     | учетом типа         | машина для             |
|                  | учетом типа питания, | питания,            | вакуумной              |
|                  | вида основного       | кулинарных свойств  | упаковки,              |
|                  | сырья, его           | основного продукта; | термоупаковщик         |
|                  | кулинарных свойств:  | виды, назначение и  | Оборудование для       |
|                  | - готовить сладкие   | правила безопасной  | мытья посуды:          |
|                  | соусы;               | эксплуатации        | машина                 |
|                  | - хранить,           | оборудования,       | посудомоечная.         |
|                  | использовать готовые | инвентаря           | <u>Вспомогательное</u> |
|                  | виды теста;          | инструментов;       | оборудование:          |
|                  | - нарезать,          | ассортимент,        | стол                   |
|                  | измельчать,          | рецептуры,          | производственный с     |
|                  | протирать вручную и  | требования к        | моечной ванной,        |
|                  | механическим         | качеству,           | стеллаж                |
| L                | 1                    | , ,                 |                        |

способом фрукты, передвижной, температура подачи ягоды; холодных сладких моечная ванна - варить фрукты в блюд, десертов; двухсекционная. сахарном сиропе, органолептические Инвентарь, воде, вине; способы инструменты, - запекать фрукты; определения кухонная посуда: - взбивать яичные готовности; функциональные белки, яичные нормы, правила емкости из нержавеющей стали желтки, сливки; взаимозаменяемости - подготавливать продуктов; для хранения и желатин, агар-агар; транспортировки, набор - готовить фруктовые, ягодные, разделочных досок (деревянных с молочные желе, маркеровкой или из муссы, кремы, фруктовые, ягодные пластика с цветовой самбуки; маркеровкой для - смешивать и каждой группы взбивать готовые продуктов), сухие смеси подставка для промышленного разделочных досок, производства; мерный стакан, - спользовать и венчик, миски выпекать различные (нержавеющая виды готового теста; сталь), кондитерские определять степень формы различных готовности отдельных форм и размера полуфабрикатов, сито, шенуа, кисть холодных сладких силиконовая, блюд, десертов; лопатки доводить до вкуса; (металические,... выбирать оборудование, силиконовые), производственный инвентарь, посуду, пинцет, щипцы инструменты в кулинарные, соответствии со способом набор ножей приготовления «поварская тройка». Проверять качество Хранение, отпуск техника мусат для заточки готовых ХОЛОДНЫХ холодных сладких порционирования, ножей. сладких блюд, блюд, десертов варианты корзины для десертов перед оформления органических и отпуском, упаковкой на холодных сладких вынос; неорганических блюд, десертов порционировать, отходов разнообразного сервировать и оформлять сотейники ассортимента для холодные сладкие 0.8л, 0.6л, подачи; блюда, десерты для 0.2л. виды, назначение подачи с учетом СКОВОРОДЫ рационального диаметром 24см. посуды для подачи, использования ресурсов, термосов, расходные соблюдения требований материалы: контейнеров для по безопасности готовой стрейч пленка для отпуска на вынос продукции; холодных сладких пищевых продуктов соблюдать выход при порционировании; блюд, десертов пакеты для выдерживать температуру разнообразного вакуумного

подачи ХОЛОДНЫХ сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать

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

аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодейст вие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

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

| консультировать     | запас на           |  |
|---------------------|--------------------|--|
| потребителей,       | иностранном языке; |  |
| оказывать им помощь | техника общения,   |  |
| в выборе холодных   | ориентированная на |  |
| сладких блюд,       | потребителя        |  |
| десертов;           |                    |  |
| разрешать проблемы  |                    |  |
| в рамках своей      |                    |  |
| компетенции         |                    |  |

# Спецификация 4.3

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

|                | д, десертов разпоооразпе |                     | D                      |
|----------------|--------------------------|---------------------|------------------------|
| Действия       | Умения                   | Знания              | Ресурсы                |
| подготовка     | подбирать в              | правила выбора      | Зона горячего          |
| основных       | соответствии с           | основных продуктов  | цеха:                  |
| продуктов и    | технологическими         | и дополнительных    | <u>Весоизмерительн</u> |
| дополнительных | требованиями, оценка     | ингредиентов с      | ое оборудование:       |
| ингредиентов   | качества и               | учетом их           | весы настольные        |
|                | безопасности             | сочетаемости,       | электронные.           |
|                | основных продуктов       | взаимозаменяемости; | <u>Холодильное</u>     |
|                | и дополнительных         | критерии оценки     | <u>оборудование</u> :  |
|                | ингредиентов;            | качества основных   | шкаф                   |
|                | организовывать их        | продуктов и         | холодильный,           |
|                | хранение в процессе      | дополнительных      | шкаф                   |
|                | приготовления            | ингредиентов для    | морозильный,           |
|                | горячих сладких          | горячих сладких     | шкаф                   |
|                | блюд, десертов с         | блюд, десертов      | интенсивной            |
|                | соблюдением              | разнообразного      | заморозки,             |
|                | требований по            | ассортимента;       | охлаждаемый            |
|                | безопасности             | виды,               | прилавок-витрина,      |
|                | продукции, товарного     | характеристика      | <u>Механическое</u>    |
|                | соседства;               | региональных видов  | оборудование:          |
|                | выбирать,                | сырья, продуктов;   | блендер                |
|                | подготавливать           | нормы               | (гомогенизатор)        |
|                | ароматические            | взаимозаменяемости  | (ручной с              |
|                | вещества;                | сырья и продуктов;  | дополнительной         |
|                | взвешивать, измерять     |                     | насадкой для           |
|                | продукты, входящие в     |                     | взбивания),            |
|                | состав горячих           |                     | слайсер,               |
|                | сладких блюд,            |                     | продуктов), к,         |
|                | десертов в               |                     | соковыжималка,         |
|                | соответствии с           |                     | соковыжималка для      |
|                | рецептурой;              |                     | цитрусовых,            |
|                | осуществлять             |                     | планетарный            |
|                | взаимозаменяемость       |                     | миксер.                |
|                | продуктов в              |                     | <u>Тепловое</u>        |
|                | соответствии с           |                     | оборудование:          |
|                | нормами закладки,        |                     | Плиты                  |
|                | особенностями            |                     | электрические или с    |
|                | заказа, сезонностью;     |                     | индукционном           |

| региональные продукты для приготовдения горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента комбинировать комбинировать горячих сладких блюд, десертов приготовдения горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питапия, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые видья теста; - нарезать, измельчать, измельчать, изпельта врукты в сахарим сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в сообственном соку, соусе, слияках; - жарить фрукты в сахарим сиропе, воде, вине; - проваривать на водяюй бале, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать ячиные белки, акторы вывыма высовать выбора и функциональные емкости из прастика е претовой для высоваться для высоваться выбораться вы |                |                     |  |                    |
|---|----------------|---------------------|--|--------------------|
| приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента комбинировать приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать, варить формах на пару основы див горячих сладких облюд, десертов; - вэбивать яччные белки, ячтные желтки, сливки; - готовить сладкие; - готовить сладкие сотовые див теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать, варить формах на пару основы див горячих десертов; - взбивать яччные белки, ячтные желтки, сливки; - готовитьс, сладкие; - готовитьс падкие; - готовитьс падкие; - готовитьс падкие; - готовитьс предвижной для хранения и траненоровки, набор разделочных досок (деревяных с смаркоровкой для маркоровкой для   |                | использовать        |  | •                  |
| приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов сучетом типа питания, вида основного сырья, сго кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хращить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты ягоды; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - запекать, варить фромах на пару осповы дил горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтгки, сливки; - готовить сладкие блинчики, глудинги, стотовой слия или продуктов; - готовить сладкие блинчики, глудинги, стотовой слия и по предъежения и транения и транени |                | региональные        |  | пароконвекционная, |
| приготовление горячих сладких блюд, десертов выбирать, примента выбирать, примента выбирать, применты различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, випе; - проваривать на воляной бане, запскать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - вбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие; - готовить сл |                | продукты для        |  | печь               |
| приготовление горячих сладких блюд, десертов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать фрукты в сахарном сиропе, воде, випе; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - вабивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие; - готовоть сла |                | приготовления       |  | конвекционная,     |
| разпообразного ассортимента выбирать, примсиять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питапия, вида основного сыръя, его кулинарных свойств соусы; - готовить сладкие соусь; - гаравать, измельчать, игпользовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару осповы для горячих десертов; - взбивать в меляти, сливки; - готовить сладкие белки, яичые желтки, сливки; - готовить сладкие блигчики, пудишти, в стольным способой отничики, пудишти, в стольным способой отничики, пудишти, в стольным способой отничики, пудишти, пудишти, в стольным способой отничики, пудишти, пудишти при пути пудишти при пути пудишти при пути пудишти пути пудишти при пути пути пудишти при пути пути пудишти пути  |                | горячих сладких     |  | фритюрница,        |
| приготовление горячих сладких блюд, десертов выбирать, примешять комбаниировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, прогирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих длежно, протировки, парвила взаимозаменяемости и продуктов; отовности; нормы, правила взаимозаменяемости и триле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать я ичные бедки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блигички, пудишти, на при для храненый с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для   |                | блюд, десертов      |  | блинница           |
| приготовление горячих сладких блюд, десертов валичные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учстом типа питапия, вида основного сыръя, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусь; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запскать фрукты в сахарном сиропе, воде, вище; - проваривать на водяной бапс, запекать, варить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бапс, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать я ичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, выста в выбора с учетом типа и питапия, качества и безопасности упаковки, способом и на гриле; - проваривать на водяной бапс, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать я ичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, в блинчик следких блюд, десертов, пределения и продуктов; обоскоп придуктов; обоскоп придуктов; обоскоп продуктов; обоскоп придуктов; обоскоп придукта, в блинчики продукта, камента продукта, камента продукта, камента продуктов; обо |                | разнообразного      |  | электрическая,     |
| горячих сладких блюд, десертов оприготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, сго кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, прогирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать фрукты в сахарном сиропе, воде, вище; - проваривать на водяной бане, запекать, варить формах на пару основы для горячих десертов; - взойвать в жильные белки, яичые желтки, сливки; - готовить сладкие; - тотовить сладкие; - тотовить сладкие белки, яичые желтки, сливки; - тотовить сладкие; - тотовит |                | ассортимента        |  | микроволновая      |
| горячих сладких блюд, десертов приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, сго кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, протирать вручную и механическим способом фрукты, протирать вручкую и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - ліроваривать па водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать ячиные желтки, сливки; - готовить сладкие белки, ячиные желтки, сливки; - готовой слинчики, пудинги,   | приготорление  | выбирать, применять | методы   | печь.              |
| различные спосооы приготовления горячих сладких блюд, десертов, стомучетом типа питания, вида основного сырья, сго кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые видь теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать фрукты в собственном соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на триле; - проваривать на водялой бапе, запекать, варить в формах на пару осповы для горячих десертов; - взбивать ячные белки, ячиные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  | •              | комбинировать       | приготовления  | Оборудование для   |
| горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать фрукты в сохственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - проваривать на водяной бане, запскать, варить в формах на пару основы для готовые желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   | •              | различные способы   | горячих сладких  | упаковки, оценки   |
| горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его сырья, его сосновного продуктов: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в собственном сиропе, воде, вине; - проваривать на водяной бане, запекать, варить основны для горячих десертов; - взбивать ячные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  | олюд, десертов | приготовления       | блюд, десертов,  | качества и         |
| блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  |                | •                   | •  |                    |
| учетом типа питания, вида основного сырья, его основного продукта; кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать ячиные белки, янчные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  |                | -                   | -  |                    |
| кулинарных свойств снорья, его кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                |                     | -  |                    |
| сырья, сто кулинарных свойств: - готовить сладкие соусь; - готовить сладкие соусе, сливках, десертов; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах иа пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                | · ·                 | · ·  |                    |
| кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  |                |                     | •  |                    |
| готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, гемпература подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы десертов, соусе, сливках; - жарить фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты в особтвенном соку, соусе, сливках; - троваривать на водяной бане, запскать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичые белки, кичные желтки, сливки; - тотовить сладкие блинчики, пудинги,  |                | •                   | • •  |                    |
| соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - запекать фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты посновным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные желтки, сливки; - тотовить сладкие блинчики, пудинги,   |                | • •                 |  |                    |
| - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                |                     | •  | • •                |
| использовать готовые виды теста;  |                | •                   |  |                    |
| виды теста;   |                | •                   |  |                    |
| - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - апекать фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  |                |                     | -  |                    |
| измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; температура подачи ягорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения способы определения пособоты на гриле; тироваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; тезбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                | ·                   |  | <u> </u>           |
| протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; температура подачи ягоды; температура подачи ягоды; температура подачи ягорячих сладких опьод, десертов; органолептические способы собственном соку, соусе, сливках; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; органолептические способы и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; ответней вабор разделочных досок (деревянных смаркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для   |                | •                   | •  |                    |
| механическим способом фрукты, температура подачи ягоды; температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы органолептические способы определения собственном соку, соусе, сливках; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; продуктов; мухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных смаркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для  |                | ŕ                   |  |                    |
| способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - тарить фрукты в основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  |                |                     | -  |                    |
| ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                |                     |  | - •                |
| - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  |                |                     | * **   |                    |
| сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  |                | * .                 | •  | _                  |
| воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                | 1 110               | •  |                    |
| - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой блинчики, пудинги,   |                |                     | •  |                    |
| собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                |                     |  | * ′                |
| соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                | 110                 | *  |                    |
| - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                | • /                 | , and the second |                    |
| основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,   |                | =                   | = =  |                    |
| на гриле;   |                | 1 110               |  |                    |
| - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; разделочных досок (деревянных с белки, яичные желтки, сливки; из пластика с цветовой блинчики, пудинги, маркеровкой для   |                |                     | продуктов,   |                    |
| водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; разделочных досок (деревянных с белки, яичные маркеровкой или желтки, сливки; из пластика с цветовой блинчики, пудинги, маркеровкой для  |                | -                   |  |                    |
| запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для   |                |                     |  |                    |
| формах на пару основы для горячих десертов; разделочных досок деревянных с белки, яичные маркеровкой или желтки, сливки; из пластика с цветовой блинчики, пудинги, маркеровкой для  |                |                     |  | •                  |
| основы для горячих десертов; разделочных досок деревянных с белки, яичные маркеровкой или желтки, сливки; из пластика с цветовой блинчики, пудинги, маркеровкой для   |                |                     |  | -                  |
| десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги,  разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для   |                |                     |  |                    |
| - взбивать яичные белки, яичные маркеровкой или желтки, сливки; из пластика с цветовой блинчики, пудинги, маркеровкой для   |                | -                   |  | -                  |
| белки, яичные маркеровкой или желтки, сливки; из пластика с цветовой блинчики, пудинги, маркеровкой для   |                | -                   |  | -                  |
| желтки, сливки; из пластика с цветовой блинчики, пудинги, маркеровкой для   |                |                     |  | ` -                |
| - готовить сладкие цветовой маркеровкой для   |                | · ·                 |  | * *                |
| блинчики, пудинги, маркеровкой для  |                |                     |  |                    |
|   |                |                     |  | •                  |
|   |                | =                   |  |                    |
| оладьи, омлеты, каждой группы   |                |                     |  |                    |
| вареники с ягодами, продуктов),   |                | •                   |  |                    |
| шарлотки; подставка для   |                | шарлотки;           |  | подставка для      |

- смешивать и разделочных досок, взбивать готовые мерный стакан, сухие смеси венчик, миски (нержавеющая промышленного производства; сталь), - использовать и кондитерские формы различных выпекать различные виды готового теста; форм и размера определять степень сито, шенуа, готовности отдельных кисть силиконовая, полуфабрикатов, лопатки горячих сладких (металические, блюд, десертов; силиконовые), доводить до вкуса; пинцет, щипцы выбирать оборудование, кулинарные, производственный инвентарь, посуду, набор ножей инструменты в «поварская тройка». соответствии со способом мусат для заточки приготовления: ножей, выбирать оборудование, корзины для производственный органических и инвентарь, посуду, инструменты в неорганических соответствии со способом отхолов приготовления; набор Проверять качество Хранение, отпуск техника кастрюль 2л, 1.5л, 1л; готовых горячих горячих сладких порционирования, сладких блюд, варианты сотейники блюд, десертов десертов перед 0.8л, 0.6л, оформления отпуском, упаковкой на 0.2л; хгорячих сладких вынос; набор блюд, десертов порционировать, сковород разнообразного сервировать и оформлять диаметром ассортимента для 24см; горячие сладкие подачи; блюда, десерты для расходные виды, назначение подачи с учетом материалы: рационального посуды для подачи, стрейч пленка для использования ресурсов, термосов, пищевых продуктов соблюдения требований контейнеров для пакеты для по безопасности готовой отпуска на вынос вакуумного продукции; хгорячих сладких соблюдать выход при аппарата, порционировании; блюд, десертов контейнеры выдерживать температуру разнообразного одноразовые для подачи Горячих ассортимента, в том пищевых сладких блюд, числе региональных; продуктов, десертов; методы сервировки и перчатки охлаждать и замораживать подачи, температура силиконовые полуфабрикаты для подачи горячих посуда для горячих сладких сладких блюд, презентации: блюд, десертов с десертов тарелки плоские учетом требований к разнообразного безопасности пищевых диаметром 24см, продуктов; ассортимента; 32см, блюда хранить требования к прямоугольные. свежеприготовленные безопасности З<u>она оплаты</u> горячие сладкие хранения готовых

|                    | блюда, десерты,                              | горячих сладких                 | готовой продукции: |
|--------------------|--|---------------------------------|--------------------|
|                    | полуфабрикаты для них с учетом требований по | блюд, десертов                  | Программное        |
|                    | безопасности готовой                         | разнообразного                  | обеспечение R-     |
|                    | продукции;                                   | ассортимента;                   | Кеерег, кассовый   |
|                    | выбирать контейнеры,                         | правила                         | аппарат, терминал  |
|                    | эстетично упаковывать на                     | маркирования                    | безналичной        |
|                    | вынос, для                                   | упакованных                     | оплаты             |
|                    | транспортирования                            | горячих сладких                 |                    |
|                    |  | блюд, десертов                  |                    |
|                    |  | разнообразного                  |                    |
|                    |  | ассортимента,                   |                    |
|                    |  | правила заполнения              |                    |
|                    |  | этикеток                        |                    |
| ведение            | рассчитывать                                 | ассортимент и цены на           |                    |
| расчетов с         | стоимость,                                   | горячие сладкие                 |                    |
| потребителями при  | вести учет                                   | блюда, десерты                  |                    |
| отпуске продукции  | реализованных                                | разнообразного                  |                    |
| на вынос;          | горячих сладких                              | ассортимента на день            |                    |
| взаимодейств       | блюд, десертов                               | принятия платежей;              |                    |
| ие с потребителями | разнообразного                               | правила торговли;               |                    |
| при отпуске        | ассортимента;                                | виды оплаты по                  |                    |
| продукции с        | пользоваться                                 | платежам; виды и характеристика |                    |
| прилавка/раздачи   | контрольно-                                  | контрольно-кассовых             |                    |
| принавка разда п   | кассовыми машинами                           | машин;                          |                    |
|                    | при оформлении                               | виды и правила                  |                    |
|                    | платежей;                                    | осуществления кассовых          |                    |
|                    | принимать оплату                             | операций;<br>правила и порядок  |                    |
|                    | наличными деньгами;                          | расчета потребителей            |                    |
|                    | принимать и                                  | при оплате наличными            |                    |
|                    | оформлять;                                   | деньгами, при                   |                    |
|                    | безналичные                                  | безналичной форме               |                    |
|                    |  | оплаты;                         |                    |
|                    | платежи;                                     | правила поведения,              |                    |
|                    | составлять отчет по                          | степень                         |                    |
|                    | платежам;                                    | ответственности за              |                    |
|                    | поддерживать                                 | правильность                    |                    |
|                    | визуальный контакт с                         | расчетов с                      |                    |
|                    | потребителем;                                | потребителями;                  |                    |
|                    | владеть                                      | правила общения с               |                    |
|                    | профессиональной                             | потребителями;                  |                    |
|                    | терминологией;                               | базовый словарный               |                    |
|                    | консультировать                              | запас на                        |                    |
|                    | потребителей,                                | иностранном языке;              |                    |
|                    | оказывать им помощь                          | техника общения,                |                    |
|                    | в выборе горячих                             | ориентированная на              |                    |
|                    | сладких блюд,                                | потребителя                     |                    |
|                    | десертов;                                    |                                 |                    |
|                    | разрешать проблемы                           |                                 |                    |
|                    | в рамках своей                               |                                 |                    |
|                    | компетенции                                  |                                 |                    |

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

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

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

использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи ХОЛОДНЫХ напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л́, 1.2л, 1л расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пишевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: чайные, кофейные чешки, бокалы. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи: составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;

ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

| владеть              | правила общения с  |  |
|----------------------|--------------------|--|
| профессиональной     | потребителями;     |  |
| терминологией;       | базовый словарный  |  |
| консультировать      | запас на           |  |
| потребителей,        | иностранном языке; |  |
| оказывать им помощь  | техника общения,   |  |
| в выборе холодных    | ориентированная на |  |
| напитков;            | потребителя        |  |
| разрешать проблемы в | •                  |  |
| рамках своей         |                    |  |
| компетенции          |                    |  |

# Спецификация 4.5

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

| Действия           | Умения                | Знания              | Ресурсы                |
|--------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| подготовка         | подбирать в           | правила выбора      |                        |
| основных продуктов | соответствии с        | основных продуктов  | <b>Весоизмерительн</b> |
| и дополнительных   | технологическими      | и дополнительных    | ое оборудование:       |
| ингредиентов       | требованиями, оценка  | ингредиентов с      | весы настольные        |
|                    | качества и            | учетом их           | электронные.           |
|                    | безопасности          | сочетаемости,       | <u> Холодильное</u>    |
|                    | основных продуктов и  | взаимозаменяемости; | оборудование:          |
|                    | дополнительных        | критерии оценки     | шкаф                   |
|                    | ингредиентов;         | качества основных   | холодильный,           |
|                    | организовывать их     | продуктов и         | шкаф                   |
|                    | хранение в процессе   | дополнительных      | морозильный,           |
|                    | приготовления         | ингредиентов для    | <u>Механическое</u>    |
|                    | горячих напитков с    | горячих напитков    | оборудование:          |
|                    | соблюдением           | разнообразного      | блендер                |
|                    | требований по         | ассортимента;       | (гомогенизатор)        |
|                    | безопасности          | виды,               | (ручной с              |
|                    | продукции, товарного  | характеристика      | дополнительной         |
|                    | соседства;            | региональных видов  | насадкой для           |
|                    | выбирать,             | сырья, продуктов;   | взбивания),            |
|                    | подготавливать        | нормы               | соковыжималка,         |
|                    | ароматические         | взаимозаменяемости  | соковыжималка          |
|                    | вещества;             | сырья и продуктов;  | для цитрусовых,        |
|                    | взвешивать, измерять  |                     | <u>Тепловое</u>        |
|                    | продукты, входящие в  |                     | оборудование:          |
|                    | состав горячих        |                     | Плиты                  |
|                    | напитков в            |                     | электрические или      |
|                    | соответствии с        |                     | с индукционном         |
|                    | рецептурой;           |                     | нагревом,              |
|                    | осуществлять          |                     | микроволновая          |
|                    | взаимозаменяемость    |                     | печь, кофеварка,       |
|                    | продуктов в           |                     | кофемашина,            |
|                    | соответствии с        |                     | кофемолка,             |
|                    | нормами закладки,     |                     | аппарат для            |
|                    | особенностями заказа, |                     | горячего шоколада,     |

|                   | сезонностью;                                    |                     | титан, гейзерная       |
|-------------------|---|---------------------|------------------------|
|                   | использовать                                    |                     | кофеварка, аппарат     |
|                   | региональные                                    |                     | для приготовления      |
|                   | продукты для                                    |                     | кофе на песке,         |
|                   | приготовления                                   |                     | ростер.                |
|                   | горячих напитков                                |                     | <u>Оборудование</u>    |
|                   | разнообразного                                  |                     | для упаковки,          |
|                   | ассортимента                                    |                     | оценки качества и      |
| приготорпение     | выбирать, применять                             | методы              | <u>безопасности</u>    |
| приготовление     | комбинировать                                   | приготовления       | пищевых                |
| горячих напитков  | различные способы                               | горячих напитков,   | продуктов:             |
|                   | приготовления                                   | правила их выбора с | нитраттестер,          |
|                   | горячих напитков с                              | учетом типа         | машина для             |
|                   | учетом типа питания,                            | питания,            | вакуумной              |
|                   | вида основного сырья,                           | кулинарных свойств  | упаковки,              |
|                   | его кулинарных                                  | основного продукта; | термоупаковщик         |
|                   | свойств;  | виды, назначение и  | <u>Оборудование</u>    |
|                   | *   |                     | для мытья посуды:      |
|                   | - заваривать чай;<br>- варить кофе в            | правила безопасной  | машина                 |
|                   | 1   | эксплуатации        |                        |
|                   | наплитной посуде и с                            | оборудования,       | посудомоечная.         |
|                   | помощью   | инвентаря           | <u>Вспомогательное</u> |
|                   | кофемашины;                                     | инструментов;       | оборудование:          |
|                   | - готовить кофе на                              | ассортимент,        | стол                   |
|                   | песке;  | рецептуры,          | производственный       |
|                   | - обжаривать зерна                              | требования к        | с моечной ванной,      |
|                   | кофе;   | качеству,           | стеллаж                |
|                   | - варить какао,                                 | температура подачи  | передвижной,           |
|                   | горячий шоколад;                                | горячих напитков;   | моечная ванна          |
|                   | - готовить горячие                              | органолептические   | двухсекционная.        |
|                   | алкогольные напитки;                            | способы             | Инвентарь,             |
|                   | - подготавливать пряности                       | определения         | инструменты,           |
|                   | для напитков;                                   | готовности;         | кухонная посуда:       |
|                   | определять степень                              | нормы, правила      | функциональные         |
|                   | готовности напитков;                            | взаимозаменяемости  | емкости для            |
|                   | доводить их до вкуса;<br>выбирать оборудование, |                     | хранения и             |
|                   | производственный                                | продуктов           | транспортировки,       |
|                   | инвентарь, посуду,                              |                     |                        |
|                   | инструменты в                                   |                     | набор                  |
|                   | соответствии со способом                        |                     | разделочных досок      |
|                   | приготовления, безопасно                        |                     | (деревянных с          |
|                   | его использовать; соблюдать санитарные          |                     | маркеровкой или        |
|                   | правила и нормы в                               |                     | из пластика с          |
|                   | процессе приготовления                          |                     | цветовой               |
| Хранение, отпуск  | Проверять качество                              | техника             | маркеровкой для        |
| горячих напитков  | готовых горячих                                 | порционирования,    | каждой группы          |
| 1 opa ma mannikob | напитков перед                                  | варианты            | продуктов),            |
|                   | отпуском, упаковкой на                          | оформления горячих  | подставка для          |
|                   | вынос;  | напитков            | разделочных            |
|                   | порционировать,                                 |                     | досок,                 |
|                   | сервировать и горячие                           | разнообразного      | мерный стакан,         |
|                   | напитки для подачи с                            | ассортимента для    | миски                  |
|                   | учетом рационального                            | подачи;             | (нержавеющая           |
|                   | использования ресурсов,                         | виды, назначение    | сталь),                |
|                   | соблюдения требований                           | посуды для подачи,  |                        |

по безопасности готовой набор ножей термосов, продукции; «поварская контейнеров для соблюдать выход при отпуска на вынос тройка». порционировании; горячих напитков мусат для выдерживать температуру разнообразного заточки ножей, подачи Горячих ассортимента, в том корзины для напитков; числе региональных; органических и выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на методы сервировки и неорганических вынос, для подачи, температура отходов транспортирования подачи горячих Набор кастрюль напитков 5л, 3л, 2л, 1.5л, разнообразного 1.2л, 1л ассортимента; расходные требования к материалы: безопасности стрейч пленка хранения готовых для пищевых горячих напитков продуктов разнообразного пакеты для ассортимента; вакуумного правила аппарата, маркирования контейнеры упакованных одноразовые для горячих напитков пищевых разнообразного продуктов, ассортимента, перчатки правила заполнения силиконовые этикеток посуда для ассортимент и цены на презентации: рассчитывать ведение горячие напитки заварные чайники, расчетов стоимость, разнообразного чайные, кофейные потребителями при вести учет ассортимента на день чешки, бокалы. отпуске продукции реализованных принятия платежей; Зона оплаты на вынос; горячих напитков правила торговли; взаимодейств разнообразного готовой виды оплаты по ие с потребителями ассортимента; продукции: платежам: Программное при отпуске пользоваться виды и характеристика продукции контрольно-кассовых обеспечение Rконтрольномашин; Keeper, кассовый прилавка/раздачи кассовыми машинами виды и правила аппарат, терминал при оформлении осуществления кассовых безналичной платежей; операций; принимать оплату оплаты правила и порядок расчета потребителей наличными деньгами; при оплате наличными принимать и деньгами, при оформлять; безналичной форме безналичные оплаты; платежи; правила поведения, составлять отчет по степень платежам: ответственности за поддерживать правильность визуальный контакт с расчетов с потребителем; потребителями; владеть правила общения с профессиональной потребителями;

| терминологией;       | базовый словарный  |  |
|----------------------|--------------------|--|
| консультировать      | запас на           |  |
| потребителей,        | иностранном языке; |  |
| оказывать им помощь  | техника общения,   |  |
| в выборе горячих     | ориентированная на |  |
| напитков;            | потребителя        |  |
| разрешать проблемы в |                    |  |
| рамках своей         |                    |  |
| компетенции          |                    |  |

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

### Спецификация 5.1

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

| Действия            | Умения             | Знания             | Ресурсы                |
|---------------------|--------------------|--------------------|------------------------|
| подготовка,         | выбирать,          | требования         | Отделение для          |
| уборка рабочего     | рационально        | охраны труда,      | хранения суточного     |
| места кондитера при | размещать на       | пожарной           | запаса сырья и         |
| выполнении работ    | рабочем месте      | безопасности и     | подготовки к           |
| по изготовлению     | оборудование,      | производственной   | использованию          |
| хлебобулочных,      | инвентарь, посуду, | санитарии в        | Весоизмерительное      |
| мучных              | сырье, материалы в | организации        | оборудование:          |
| кондитерских        | соответствии с     | питания;           | весы настольные        |
| изделий             | инструкциями и     | виды, назначение,  | электронные,           |
|                     | регламентами,      | правила безопасной | весы напольные.        |
|                     | стандартами        | эксплуатации       | Холодильное            |
|                     | чистоты;           | технологического   | оборудование:          |
|                     | проводить          | оборудования,      | шкаф холодильный,      |
|                     | текущую уборку,    | производственного  | шкаф морозильный       |
|                     | поддерживать       | инвентаря,         | Оборудование для       |
|                     | порядок на рабочем | инструментов,      | упаковки, оценки       |
|                     | месте кондитера в  | весоизмерительных  | качества и             |
|                     | соответствии с     | приборов, посуды и | безопасности пищевых   |
|                     | инструкциями и     | правила ухода за   | продуктов:             |
|                     | регламентами,      | ними;              | овоскоп,               |
|                     | стандартами        | организация        | нитраттестер, машина   |
|                     | чистоты;           | работ в            | для вакуумной          |
|                     | применять          | кондитерском цехе; | упаковки,              |
|                     | регламенты,        | последовательнос   | Вспомогательное        |
|                     | стандарты и        | ть выполнения      | оборудование:          |
|                     | нормативно-        | технологических    | стеллаж стационарный,  |
|                     | техническую        | операций,          | стеллаж передвижной,   |
|                     | документацию,      | современные методы | поддоны,               |
|                     | соблюдать          | изготовления       | полки,                 |
|                     | санитарные         | хлебобулочных,     | производственный       |
|                     | требования;        | мучных             | стол,                  |
|                     | выбирать и         | кондитерских       | моечная ванна двух или |
|                     | применять моющие   | изделий;           | четырехсекционная.     |

и дезинфицирующие регламенты, Инвентарь, инструменты, кухонная средства; стандарты, TOM владеть техникой числе посуда: система мерный инвентарь, ухода анализа, оценки и весоизмерительным управления функциональные емкости из оборудованием; опасными мыть вручную и в факторами (система нержавеющей стали, НАССР) и посудомоечной набор разделочных досок (деревянных или машине, чистить и нормативнотехническая раскладывать на из пластика с хранение посуду документация, маркировкой «КЦ», производственный используемая при набор мерных ложек, изготовлении инвентарь В нож, соответствии co хлебобулочных, венчик, стандартами мучных сито, чистоты; кондитерских совки для сыпучих соблюдать изделий; продуктов, корзина для мусора. правила **МЫТЬЯ** Возможные последствия нарушения кухонных ножей. Отделение санитарии и гигиены; острых, тестомесильное требования к личной травмоопасных Весоизмерительное гигиене персонала при частей оборудование: подготовке технологического весы настольные производственного инвентаря И оборудования; электронные. производственной обеспечивать Механическое посуды; чистоту, оборудование: правила безопасного безопасность мукопросеиватель, хранения чистящих, тестомес, кондитерских моющих дезинфицирующих мешков; взбивальная машина средств, предназнасоблюдать или универсальный ченных для привод с взбивалкой, условия хранения последующего производственной миксер. использования; посуды, инвентаря, Вспомогательное правила утилизации инструментов отходов оборудование: виды, назначение подбор, стеллаж выбирать упаковочных подготовка к работе, оборудование, полки. материалов, способы производственный проверка производственный хранения пищевых технологического инвентарь, продуктов, готовых табурет низкий для оборудования, инструменты, хлебобулочных, дежи (котлов). производственного посуду в мучных инвентаря, соответствии с Инвентарь, кондитерских инструменты, кухонная инструментов, видом работ в изделий; весоизмерительных кондитерском цехе; посуда: виды, назначение дежи, приборов подготавливать к оборудования, кастрюли, работе, проверять инвентаря посуды, функциональные технологическое используемых для оборудование, емкости из порционирования производственный нержавеющей стали, (комплектования), инвентарь, венчик, укладки готовых инструменты, лопатка, хлебобулочных, весоизмерительные сито, мучных приборы в скребок пластиковый,

|                    | соответствии с      | кондитерских         | скребок металлический. |
|--------------------|---------------------|----------------------|------------------------|
|                    | инструкциями и      | изделий;             | Отделение для          |
|                    | регламентами,       | способы и            | расстойки              |
|                    | стандартами         | правила              | Тепловое               |
|                    | чистоты;            | порционирования      | оборудование:          |
|                    | соблюдать           | (комплектования),    | шкаф для расстойки     |
|                    | правила техники     | укладки, упаковки на | теста.                 |
|                    | безопасности,       | вынос готовых        | Вспомогательное        |
|                    | пожарной            | хлебобулочных,       | оборудование:          |
|                    | безопасности,       | мучных               | табурет низкий для     |
|                    | охраны труда        | кондитерских         | дежи (котлов.          |
| подготовка         | выбирать,           | изделий;             | Отделение для          |
| рабочего места для | подготавливать,     | условия, сроки,      | разделки теста         |
| порционирования    | рационально         | способы хранения     | Весоизмерительное      |
| (комплектования),  | размещать на        | хлебобулочных,       | оборудование:          |
| отпуска, упаковки  | рабочем месте       | мучных               | весы настольные        |
| на вынос готовых   | материалы, посуду,  | кондитерских         | электронные.           |
| хлебобулочных,     | контейнеры,         | изделий              | Холодильное            |
| мучных             | оборудование для    |                      | оборудование:          |
| кондитерских       | упаковки, хранения, |                      | шкаф холодильный.      |
| изделий            | подготовки к        |                      | Механическое           |
|                    | транспортированию   |                      | оборудование:          |
|                    | готовых             |                      | тестоделитель или      |
|                    | хлебобулочных,      |                      | тестоделитель-         |
|                    | мучных              |                      | округлитель,           |
|                    | кондитерских        |                      | тестоотсадочная        |
|                    | изделий             |                      | машина,                |

Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их

выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно

оформлять заявку на

склад

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

продуктов,

материалов;

тестораскаточная машина, тестозакаточная машина Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см. формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, жон, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с

изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный,

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

с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, Дуршлаг Подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость,

термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный

стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробкиконтейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, caxap, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси и др.

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

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

|                  | T                          |                     | I                    |
|------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|
|                  | подготавливать             |                     | нож,                 |
|                  | отделочные                 |                     | венчик,              |
|                  | полуфабрикаты              |                     | сито,                |
|                  | промышленного              |                     | совки для сыпучих    |
|                  | производства: желе,        |                     | продуктов,           |
|                  | гели, глазури,             |                     | корзина для мусора.  |
|                  | посыпки, фруктовые         |                     |                      |
|                  | смеси,                     |                     |                      |
|                  | термостабильные            |                     |                      |
|                  | начинки и пр.              |                     |                      |
| HAMILOTO DI ANNO | выбирать, применять        | методы              | Отделение для        |
| приготовление    | комбинировать              | приготовления       | приготовления        |
| отделочных       | различные методы           | отделочных          | различных видов      |
| полуфабрикатов   | приготовления,             | полуфабрикатов,     | полуфабрикатов       |
|                  | подготовки                 | правила их выбора с | Тепловое             |
|                  | отделочных                 | учетом типа         | оборудование:        |
|                  | полуфабрикатов:            | питания,            | плита электрическая. |
|                  | - готовить желе;           | кулинарных свойств  | Механическое         |
|                  | - хранить,                 | основного продукта; | оборудование:        |
|                  | подготавливать             | виды, назначение и  | миксер,              |
|                  | отделочные                 | правила безопасной  | куттер,              |
|                  | полуфабрикаты              | эксплуатации        | мясорубка,           |
|                  | промышленного              | оборудования,       | универсальный        |
|                  | производства: гели,        | инвентаря           | привод со сменными   |
|                  | •                          | _                   | механизмами.         |
|                  | желе, глазури,<br>посыпки, | инструментов;       | Вспомогательное      |
|                  |                            | ассортимент,        |                      |
|                  | термостабильные            | рецептуры,          | оборудование:        |
|                  | начинки и пр.;             | требования к        | стеллаж              |
|                  | - нарезать,                | качеству отделочных | стационарный,        |
|                  | измельчать, протирать      | полуфабрикатов;     | стеллаж              |
|                  | вручную и                  | органолептические   | передвижной,         |
|                  | механическим               | способы             | производственный     |
|                  | способом фрукты,           | определения         | стол с ящиками,      |
|                  | ягоды, уваривать           | готовности;         | производственный     |
|                  | фруктовые смеси с          | нормы, правила      | стол с охлаждаемой   |
|                  | сахарным песком до         | взаимозаменяемости  | столешницей,         |
|                  | загустения;                | продуктов;          | полка или шкаф для   |
|                  | - варить сахарный          |                     | специй, эссенций,    |
|                  | сироп для промочки         |                     | красителей,          |
|                  | изделий;                   |                     | лампа для карамели,  |
|                  | - варить сахарный          |                     | аппарат для          |
|                  | сироп и проверять его      |                     | темперирования       |
|                  | крепость (для              |                     | шоколада,            |
|                  | приготовления              |                     | сифон,               |
|                  | помадки, украшений         |                     | газовая горелка (для |
|                  | из карамели и пр.);        |                     | карамелизации),      |
|                  | - уваривать сахарный       |                     | помпа для карамели,  |
|                  | сироп для                  |                     | аэрограф,            |
|                  | приготовления              |                     | формы для конфет,    |
|                  | тиража;                    |                     | формы для            |
|                  | - готовить жженый          |                     | шоколадных фигур,    |
|                  | caxap;                     |                     | набор молдов для     |
| L                | <b>r</b> ,                 | I                   | STORE STORES         |

|                | T  | Т                  | Γ  |
|----------------|--|--------------------|--|
|                | - готовить посыпки;                        |                    | мастики, карамели,   |
|                | - готовить помаду,                         |                    | шоколада,  |
|                | глазури;                                   |                    | табурет низкий для   |
|                | - готовить кремы с                         |                    | дежи (котлов),   |
|                | учетом требований к                        |                    | моечная ванна.   |
|                | безопасности готовой                       |                    | Инвентарь,   |
|                | продукции;                                 |                    | инструменты,   |
|                | - определять степень                       |                    | кухонная посуда:   |
|                | готовности отделочных                      |                    | кастрюли,  |
|                | полуфабрикатов;                            |                    | функциональные   |
|                | доводить до вкуса, требуемой консистенции; |                    | емкости из   |
|                | выбирать оборудование,                     |                    | нержавеющей стали,   |
|                | производственный                           |                    | мерные емкости,  |
|                | инвентарь, посуду,                         |                    | термометр  |
|                | инструменты в                              |                    | инфракрасный,  |
|                | соответствии со способом приготовления     |                    | венчик,  |
|                | приготовления                              |                    | лопатка,   |
|                |  |                    | сито,  |
|                |  |                    | шенуа,   |
|                |  |                    | скребок пластиковый,   |
|                |  |                    | скребок  |
|                |  |                    | металлический  |
| Хранение       | проверять качество                         | Условия, сроки     | Отполонио пла  |
| отделочных     | отделочных                                 | хранения           | Отделение для  |
| полуфабрикатов | полуфабрикатов перед использованием или    | отделочных         | охлаждения и   |
|                | упаковкой для                              | полуфабрикатов, в  | отделки изделий  |
|                | непродолжительного                         | том числе          | <u> Холодильное</u>  |
|                | хранения;                                  | промышленного      | оборудование:  |
|                | хранить свежеприготовленные                | производства       | шкаф холодильный,  |
|                | отделочные                                 | требования к       | шкаф шоковой   |
|                | полуфабрикаты,                             | безопасности       | заморозки,   |
|                | полуфабрикаты                              | хранения           | льдогенератор.   |
|                | промышленного производства с учетом        | отделочных         | indiction of the state of the s |
|                | требований по                              | полуфабрикатов;    |  |
|                | безопасности готовой                       | правила            |  |
|                | продукции;                                 | маркирования       |  |
|                | организовывать хранение                    | упакованных        |  |
|                | отделочных<br>полуфабрикатов               | отделочных         |  |
|                | полуфаорикатов                             | полуфабрикатов,    |  |
|                |  | правила заполнения |  |
|                |  | этикеток           |  |

# Спецификация 5.3

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

| Действия           | Умения               | Знания             | Ресурсы          |
|--------------------|----------------------|--------------------|------------------|
| подготовка         | подбирать в          | Ассортимент,       | Отделение для    |
| основных продуктов | соответствии с       | характеристика,    | хранения         |
| и дополнительных   | технологическими     | правила выбора     | суточного запаса |
| ингредиентов       | требованиями, оценка | основных продуктов | сырья и          |

|                 | качества и                        | и дополнительных        | подготовки к                       |
|-----------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
|                 | безопасности                      | ингредиентов с          | <u>использованию</u>               |
|                 | основных продуктов и              | учетом их               | Весоизмерительное                  |
|                 | дополнительных                    | сочетаемости,           | оборудование:                      |
|                 | ингредиентов;                     | взаимозаменяемости;     | весы настольные                    |
|                 | организовывать их                 |                         |                                    |
|                 | -                                 | критерии оценки         | электронные,<br>весы напольные.    |
|                 | хранение в процессе               | качества основных       |                                    |
|                 | приготовления                     | продуктов и             | <u>Холодильное</u>                 |
|                 | хлебобулочных                     | дополнительных          | оборудование:                      |
|                 | изделий и хлеба с                 | ингредиентов для        | шкаф холодильный,                  |
|                 | соблюдением                       | хлебобулочных           | шкаф морозильный                   |
|                 | требований по                     | изделий и хлеба         | Оборудование для                   |
|                 | безопасности                      | разнообразного          | упаковки, оценки                   |
|                 | продукции, товарного              | ассортимента;           | <u>качества и</u>                  |
|                 | соседства;                        | виды,                   | <u>безопасности</u>                |
|                 | выбирать,                         | характеристика          | пищевых продуктов:                 |
|                 | подготавливать                    | региональных видов      | овоскоп,                           |
|                 | ароматические,                    | сырья, продуктов;       | нитраттестер,                      |
|                 | красящие вещества;                | нормы                   | машина для                         |
|                 | взвешивать, измерять              | взаимозаменяемости      | вакуумной                          |
|                 | продукты, входящие в              | сырья и продуктов;      | упаковки,                          |
|                 | состав хлебобулочных              |                         | <u>Вспомогательное</u>             |
|                 | изделий и хлеба в                 |                         | оборудование:                      |
|                 | соответствии с                    |                         | стеллаж                            |
|                 | рецептурой;                       |                         | стационарный,                      |
|                 | осуществлять                      |                         | стеллаж                            |
|                 | взаимозаменяемость                |                         | передвижной,                       |
|                 | продуктов в                       |                         | поддоны,                           |
|                 | соответствии с                    |                         | полки,                             |
|                 | нормами закладки,                 |                         | производственный                   |
|                 | особенностями заказа;             |                         | стол,                              |
|                 | использовать                      |                         | моечная ванна двух                 |
|                 | региональные                      |                         | или                                |
|                 | продукты для                      |                         | четырехсекционная.                 |
|                 | приготовления                     |                         | Инвентарь,                         |
|                 | хлебобулочных                     |                         | инструменты,                       |
|                 | изделий и хлеба                   | Nomo wy                 | кухонная посуда: мерный инвентарь, |
| приготовление   | выбирать, применять комбинировать | методы<br>приготовления | функциональные                     |
| хлебобулочных   | различные способы                 | хлебобулочных           | емкости из                         |
| изделий и хлеба | приготовления                     | изделий и хлеба,        | нержавеющей стали,                 |
| разнообразного  | хлебобулочных                     | правила их выбора с     | набор разделочных                  |
| ассортимента    | изделий и хлеба с                 | учетом типа             | досок (деревянных                  |
|                 | учетом типа питания,              | питания,                | или из пластика с                  |
|                 | вида основного сырья,             | кулинарных свойств      | маркировкой «КЦ»,                  |
|                 | его свойств:                      | основного продукта;     | нож,                               |
|                 | - подготавливать                  | виды, назначение и      | венчик,                            |
|                 | продукты;                         | правила безопасной      | сито,                              |
|                 | - замешивать                      | эксплуатации            | совки для сыпучих                  |
|                 | дрожжевое тесто                   | оборудования,           | продуктов,                         |
|                 | опарным и                         | инвентаря               | корзина для мусора.                |
|                 | безопарным способом               | инструментов;           | <b>Тестомесильное</b>              |
|                 |                                   | - r <i>J</i> ,          |                                    |

| вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фартии; - подготавлявать отделочные полуфабрикаты; грослаивать дрожжевое тесто для хлебобудочных изделий и хлеба; отремованием механического оборудование; нормы, правила дрожжевого спосного теста вручную и с использованием механического оборудование; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпического оборудование, усториным изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий и хлеба предовления изделий и хлеба передований по безопасности готовов пригосовления выпоста вымос, по свотовности оборудование, производственный стол, сжи, мастрюли, функциональные оспособом пригосовления выпоста вымос, по свотовности отовов прицеонировать (комписстования), сжетом ребований по безопасности готовов прицеонирования, хлебобулочных изделий и хлеба сучемо требований по безопасности готовов прицеонирования, хлебобулочных изделий и хлеба сучемо требований по безопасности готовов прицеонирования, хлебобулочных изделий и хлеба по столем прицеонирования, кастроли, функциональные хлебобулочных изделий и хлеба предование и хлебо прицеонирования, кастром, стетовности отовности отовов прицеонирования, кастром, стольные хлебобулочных изделий и хлеба; отовности и хлеба; отовности отовност |                   |                     |                       |                                       |
|---|-------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| технологического оборудования; подготавливать начинки, фартии; подготавливать начинки, фартии; подготавливать отделочные полуфабрикаты; проедвивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий и хлеба; органолегические способы плита злектронные плотувование из изделий и хлебобулочных изделий и хлеба; органолегические способы продуктов; на приводание; произвольные изделий и хлеба; органования; произвольные продуктов, изделий и хлеба; органование, произвольные изделий и хлеба порывонных изделий и хлеба порывонных изделий и хлеба продуктий и хлеба праготовления изделий и хлеба передотуском, упаковка па выпос, порывонироваты, собподать выход пры порывонироваты устем продуктив; выберать оборудования ресусов, собподать выход пры порывонированы упасний и хлеба продуктив; вывествя особнодения требований поебнодать высовных упасний и хлеба продуктив; вывествя особнодения тресований поедыв для подачи, колебобулочных изделий и хлеба учетом гребований поедыв для подачи, колебобулочных изделий и хлеба сортимента; выпос хлебобулочных изделий и хлеба орустом требований поедыв для подачи, колебобулочных изделий и хлеба орустом требований поедыв для подачи, колебобулочных изделий и хлеба орустом требований поедыв для подачи, котером для выпос хлебобулочных изделий и хлеба орустом требований поедыв для подачи, котером для негоральное оборудование: поедыв для подачи, котером для подачи, |                   | вручную и с         | ассортимент,          | <u>отделение</u>                      |
| оборудования; - подготавливать начитки, фартии; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прославивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий и заделий и хлебобулочных изделий, выбрать оборудование; аделий у изделий и хлебобулочных изделий и хлебоб поредоватие оборудование; вывосовать соговетствии со способом произовление хлебобулочных изделий и хлебо передоправний и хлебо передоправний и хлебоб поредовать собподелия требований по безопасности готовоб продукции; выдеравляю образного ассортимента   Хранецие, оттгуск, завторовать достовных изделий и хлеба передоправния для водения хлебобулочных изделий и хлеба передоправния для поразном для драговобразного ассортимента вынос хлебобулочных изделий и хлеба передоправния для поразном для драговобразного ассортимента хлебобулочных изделий и хлеба с учетом равном для драговобразного ассортимента хлебобулочных изделий и хлеба с учетом равном для для подачи, кастроли, функциональные смюсети из нержавеющей стали, выпорыющьей для для подачи, кастроли, функциональные смюсети из нержавеющей стали, выпорыющьей для для подачи, кастроли, функциональные оборудование; плита оборудование; произомательное оборудование; правном для для подачи, кастроли, функциональные оборудование; предыта для подачи, кастроли, функциональные оборудование; правном для для подачи, кастроли, функциональные оборудование; предыта для подачи, кастроли, скрабом для для подачи, кастроли, скрабом для для подачи, кастоли, скрабом для для подачи, кастоли для для под |                   |                     |                       |                                       |
| - подготавливать начинки, фарпи; - подготавливать отделечные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого спосного теста вручную и с использования мехащического оборудование; проводить формование, расстойку, выпечку, оцепку готовпости выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить формование, производственный изделий и хлеба; - проводить оформоление хлебобулочных изделий и хлеба призодственный инвектарь, посуду, инструменты в состветсяние осторственный изделий и хлеба празного ассортимента  Храпепис, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба продукции, соблюдать выход при поршионировании; выделий и хлеба разнообразного ассортимента хранешия хлебобулочных изделий и хлеба продукции, соблюдать выход при поршионировании; выделий и хлеба разнообразного ассортимента хранешия хлебобулочных изделий и хлеба орчетом требований по счетом претований и хлеба орчетом требований по счетом претований и хлеба орчетом требований по счетом претовных изделий и хлеба орчетом требований по счетом претовных изделий и хлеба орчетом требований по счетом претовный и хлеба орчетом требований по счетом требований по счетом претовный и хлеба орчетом требований по счетом претовный и хлеба орчетом требований по счетом требований по счетом требований по счетом претовный и хлеба орчетом требований по счетом требований по с |                   |                     | •                     |                                       |
| начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабракаты; - прославивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий и за достой, у выпечку, оценку тоговности выпеченных хлебобулочных изделий; и хлеба; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку тоговности выпеченный изделий и хлеба; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку тоговности выпеченный изделий и хлебобулочных изделий; и хлебобулочных изделий; и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий и хлеба продуженты в соответствии со способом аранообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба проционирования; кажделий и хлеба продукция; соблюдать выход при поршионирования; кажделий и хлеба продукция; соблюдать выход при поршионировании; кажделий и хлеба разпообразного ассортимента хлебобулочных изделий и хлеба разпообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, пиструмем для драстойки теста. Вепомогательное оборудование: пиструмей для драстойки хлебобулочных изделий и хлеба разпообразного оборудование: пиструмей для драстойки теста. Вепомогательное оборудование: пиструмей для драстойки теста. Вепомогательное оборудование: пиструмей для драстойки хлебобулочных изделий и хлеба разпообразного оборудование: пиструмей для драстойки теста. Вепомогательное оборудование: пиструмей |                   |                     |                       |                                       |
| - подготавлявать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченых хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформленые хлебобулочных изделий и хлеба; набирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты выпоех хлебобулочных изделий и хлеба перед опнуском, унаковкой на выное хлебобулочных изделий и хлеба перед оболодения укранения хлебобулочных изделий и хлеба перед оболодения тестовой продукция; соблюдения укранения хлебобулочных изделий и хлеба перед оболодения укранения хлебобулочных изделий и хлеба перед оболодения тестовой продукция; соблюдения хранения хлебобулочных изделий и хлеба перед оболодения укранения хранения храненые хранения х |                   |                     |                       | -                                     |
| отделочные полуфабрикаты;   |                   |                     |                       |                                       |
| полуфабрикаты; - прослаивать доржжевого стесто для хлебобулочных изделий и хлебобулочных изделий и хлебо булочных изделий и хлебо булочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента вынос хлебобулочных изделий и хлеба продужии; высправного постотовления поримонировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблодения требований по безованости готовой продужии; выпечку, тотем обрудование; производственный инвентарь, посуду, инструменты в изделий и хлеба пранопоравного ассортимента соблюдать выход при порпионировать укранения хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, утаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, утаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, утаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба пранопоравние; выды, назначение посуды для подачи, контейство дразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейство дразного добрудование; виды, назначение посуды для подачи, контейство дразного добрудование; виды, назначение посуды для подачи, контейство дразнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейство дразнособразного оборудование; табурет низкий для дежи (коглов. Оборудование; табурет низкий |                   | - подготавливать    |                       | оборудование:                         |
| - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобудочных изделий из дрожжевог слосного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобудочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобудочных изделий и хлеба продукственный инвентарь, посуду, упаковка на выпос хлебобудочных изделий и хлеба пранообразного ассортимента    Xpaнeниe, отпуск, упаковка и выпос косполент готовой продукции; соблюдения упасновать ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой привод с взбивалькам апшина приноправния хлебобудочных изделий и хлеба с учетом разнообразного ассортимента; выпос; поруды для подачи, контейцеров для упаснием хлебобудочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; соблюдения упасновать выход при порционировании; контейцеров для упаснием для расстойки контейцеров для отпуска на выпос хлебобудочных изделий и хлеба с учетом требований приводения для расстойки и хлеба с учетом разнообразного ассортимента; выпос, польки поруды для подачи, контейцеров для отпуска на выпос хлебобудочных изделий и хлеба о учетом требований при и хлеба с учетом разнообразного ассортимента; выпос, польки и хлеба о учетом требований при и хлеба с учетом разнообразного ассортимента; выпос, польки и хлеба о учетом требований при и хлеба с учетом разнообразного ассортимента; выпос, польки и хлеба с учетом разнообразного ассортимента; выпос, польки и хлеба с учетом разнообразного ассортимента и хлеба |                   |                     | способы               | плита                                 |
| дрожжевог стото для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудование; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перел отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба продмения укаепия изделий и хлеба учетом рационального нестользования ресурсов, собподения требований по безопасности готовой продмения; собподать выход при портивонирования; выдерживать условия укаепия изделий и хлеба учетом грабований и хл |                   | полуфабрикаты;      | определения           |                                       |
| хлебобулочных изделий изделий; пормы, правила взаимозаменяемости продуктов; привод с взбивалкой, миксер. Вепомогательное оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; производственный привод с взбивалкой, миксер. Вепомогательное оборудование; стеллаж полки, производственный изделий; кухонная посудь для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты в соответствии с со способо улечтых изделий и хлеба разнообразного ассортимента выпос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного поримонирования; соблюдения требований породожительного перодожном производственный изделий и хлеба пред отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба пред отпуском, упаковкой на вынос косподенных изделий и хлеба пред отпуском, упаковкой на вынос косподенных изделий и хлеба пред отпуском, упаковкой на вынос косподенных изделий и хлеба пред отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба пред отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; выход при поргионировании; соблюдения уранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при поргионирования и хлеба разнообразного ассортимента; выбор по сезопасности готовой с хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований и хлеба сотруска на выпос хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по сезопасности готовой продукция и хлеба с учетом требований по с учетом требований и хлеба с учетом требован   |                   | - прослаивать       | готовности            | <u>Механическое</u>                   |
| изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный индентарь, посуду, инструменты в соответстние ос способом притотовления  Туранение, отпуск, упаковка па выпос хлебобулочных изделий и хлеба вера остородивание поримента в соответстние ос пособом притотовления  Туранение, отпуск, упаковкой па выпос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента выпос клебобулочных изделий и хлеба перед остородование; соблюдения требований по безопасности готовой продумещи; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований и хлебо с учетом требований и хлебо с учетом требований и хлебо с учетом требований и хлеба с учетом требований и хлебо с учетом требований и хлеба с учетом требований и хлебо с учетом требований и хлебо с учетом требований и хлеба с учетом требов |                   | дрожжевое тесто для | выпеченных            | оборудование:                         |
| дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  |                   | хлебобулочных       | изделий;              | мукопросеиватель,                     |
| теста вручную и с использованием механического оборудования;  |                   | изделий из          | нормы, правила        | тестомес,                             |
| теста вручную и с использованием механического оборудования;  |                   | дрожжевого слоеного | взаимозаменяемости    | взбивальная машина                    |
| использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковко на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковко на вынос хлебобулочных изделий и хлеба пера отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба пера отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба пера отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба пера отпуском, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, выделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой очетом требований по обружения в требований по обружения в требований и хлеба разносоватного обружения в требований по обружения в требований и хлеба готом требований и хлеба готом  |                   | =                   | продуктов;            | или универсальный                     |
| механического оборудования;   |                   | 1.0                 | 1 ' 5 ' /             |                                       |
| 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 изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Кранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Кранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Кранения хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирования по безопасности готовой продукции; соблюдать выкод при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой сучетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой обезопасности готовой обезопасности готовой изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой обезопасност |                   |                     |                       | · ·                                   |
| формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, произвоственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Транение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Техника поризоводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос клебобулочных изделий и хлеба празнообразного ассортимента  Техника пориметтарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные смкости из нержавеющей стали, венчик, полатка, сито, складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; вымос упродукции; соблюдать выход при поршионировании; выдерживать условия хранения поборудование: теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.  |                   | 1 1                 |                       | _                                     |
| расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления изделий и хлеба передотичента изделий и хлеба передотичента (комплектования), складирования для нержавеющей стали, венчик, хлебобулочных изделий и хлеба передотичектовать р с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба передобразного ассортимента; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба соблюдения требований по безопасности готовой сетотуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой сетотовой соородование: табурет низкий для дежи (котлов. стр. дежи, кастроли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, попатка, стото, стр. скледов и изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой сотовобразного оборудование: табурет низкий для дежи (котлов. стр. дежи). Стр. дежи (котлов. дежи стр. дежи (котлов. дежи стр. дежи (котлов. дежи стр.  |                   | -                   |                       |                                       |
| оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Туранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Туранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой обезопасно |                   | 1 1                 |                       |                                       |
| выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковкой на вынос клебобулочных изделий и хлеба перед опривонировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порцующировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порцующировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой собродованого ассортимента; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой собродование: табурет низкий для дежи (котлов. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастроли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, скребок пластиковый, скребок пластиковый скребок плас |                   | 1                   |                       |                                       |
| хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковкой на вынос; порционировать качество использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционированиия хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой сволодения и хлеба с учетом требований по солодения и хлеба с у |                   |                     |                       | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Транение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Транения требований породукции; соблюдения требований породукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой предукции; соблюдения требований по безопасности готовой сречетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой предукции; соблюдения требований по безопасности готовой сречетом требований по сезопасности готовой сречетом требований по с |                   |                     |                       | *                                     |
| - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос ассортимента  Кранение, отпуск, упаковкой на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектования для порционирования для передолжительного использования ресурсов, соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой по дудици; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой по дудици; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба ручетом требований по безопасности готовой свезопасности готовой свезопас |                   | =                   |                       | · ·                                   |
| оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Куранение, отпуском, упаковкой на вынос; порщионировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порщионировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба сортимента; выферживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба сортимента; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба сортимента; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба сортимента; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба сортимента; вынос хлебобулочных изделий и хлеба сортимента; вынос хлебобулочных изделий и хлеба сортимента; вынос хлебобулочных изделий и хлеба сортимента; выды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой сортимента; вынос хлебобулочных изделий и хлеба растойки теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, комплектования (комплектования), складирования для непродолжительного хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; вичик, попатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для расстойки теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.  |                   |                     |                       |                                       |
| хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос ассортимента  Кранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба сучетом рационаровании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба сучетом требований по безопасности готовой по безопасности готовой обезопасности гот |                   | -                   |                       |                                       |
| изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой хранения хранения хранения храения храения храения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой соблюденый и хлебо с учетом требований по безопасности готовой соблюденый и хлебо с учетом требований по безопасности готовой соблюдения готовой соблюдения тотовой соблюдения готовой сметей сметей сметей стали, фенфикствования, стотов сметей сметей сметей стали, фенфикствования, стотов сметей |                   |                     |                       | _                                     |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  комплектовать) с учетом рационирования пордионирования требований по безопасности готовой продукции; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой обезо |                   | =                   |                       |                                       |
| производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, складирования для непродолжительного использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой обезоп |                   |                     |                       |                                       |
| инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Кранентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Техника порционирования для нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, складирования для непродолжительного использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой опродокция и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой обезопасности готовой опесательное обезопасности готовой обезопасности |                   |                     |                       | · ·                                   |
| инструменты в соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  изделий и хлеба рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой по безопасности готовой изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой по безопасности готовой изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой по безопасности готовой изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой опражение обезопасности готовой обезоп |                   | 1                   |                       | •                                     |
| Соответствии со способом приготовления  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Кранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хлебобулочных изделий и хлеба ухранения хлебобулочных изделий и хлеба отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов. Отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов. Отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов. Отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов. Отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов. Отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов. Отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежность и техника порционирования для непродолжительного скребок пластиковый, скребок пластиковый, скребок пластиковый, скребок пластиковый, скребок пластика, острожника, острожника, острожника, острожника представления порционирования порционирования для непродолжительного праста  |                   |                     |                       | 1.0                                   |
| Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос ассортимента   Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой безопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой отпуска на вынос оборудование: табурет низкий для дежи (котлов. Отпуска на мобразного обезопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос оборудование: табурет низкий для дежи (котлов. Отпуска на мобразного обезопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос оборудование: табурет низкий для дежи (котлов. Отпуска на мобразного обезопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос обезопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос отпуска на выности на поставления по обезопасности готовой отпуска на вынос о   |                   |                     |                       |                                       |
| упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; выдерживать условия хранения контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба сучетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой светопасности готовой стан в вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой светопасности готовой светопасности готовой стан в вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой светопасности готовой светопасности готовой стан в вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой светопасности готовой стан в вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой светопасности готовой стан вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой светопасности готовой стан вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой светопасности готовой стан вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой светопасности готовой стан вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного обезопасности готовой светопасности готовой стан вынос хлебобулочных изделий и хлеба обезопасности готовой светопасности готовой стан готов стан стан вынос стан стан стан вынос стан стан стан стан (комплектования), сито, складирования для и стан стан стан стан вынос стан стан стан стан стан стан стан ста  |                   |                     |                       | нержавеющей стали,                    |
| хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции и хлеба с учетом требований по безопасности готовой по безопасности готовой обезопасности готовой отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.  | Хранение, отпуск, |                     | техника               | венчик,                               |
| отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой хранения хранения хранения хранения контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой по безопасности готовой хранения хране | упаковка на вынос |                     | порционирования       | лопатка,                              |
| разнообразного ассортимента  вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой оказания для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой оказания для дежи (котлов. оссертимента в тем.  | хлебобулочных     | -                   | (комплектования),     | сито,                                 |
| порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хранения хранения храениия хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой обезопасности готовой обезо | изделий и хлеба   |                     | складирования для     | скребок                               |
| ассортимента  (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой безопасности готовой сезопасности готовой сезопасности готовой хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного десортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного десортимента, в темы скребок металлический.  Отделение для расстойки Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста.  Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.   | разнообразного    |                     | непродолжительного    | пластиковый,                          |
| рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой по безопасности готовой использования ресурсов, соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного десортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.   | ассортимента      |                     | хранения              | скребок                               |
| разнообразного ассортимента; разнообразного ассортимента; виды, назначение порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой разнообразного посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой разнообразного дежи (котлов.  |                   | 1 3                 | хлебобулочных         | металлический.                        |
| безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой разнообразного для подачи, контейнеров для теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.  |                   | -                   | изделий и хлеба       | Отделение для                         |
| резопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, посуды для подачи, контейнеров для теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.  |                   | -                   | разнообразного        | расстойки                             |
| виды, назначение посуды для подачи, выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.  |                   |                     | 1                     |                                       |
| порционировании; посуды для подачи, контейнеров для теста.  хранения отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой пособразного должных изсертильных изсертильных изсертильных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов.  |                   |                     | _                     |                                       |
| выдерживать условия хранения отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов.  |                   |                     |                       |                                       |
| хранения отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов.   |                   |                     | _                     |                                       |
| хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного дежи (котлов.  |                   |                     | -                     |                                       |
| изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой разнообразного дежи (котлов.  |                   | _                   | _                     |                                       |
| учетом требований по безопасности готовой разнообразного дежи (котлов.  |                   | изделий и хлеба с   | ,                     |                                       |
| оезопасности готовои  |                   |                     |                       |                                       |
| продукции; ассортимента, в том отделение для  |                   |                     | 1                     | ,                                     |
|   |                   | продукции;          | acceptimienta, b 1014 | отделение для                         |

выбирать контейнеры, числе региональных; разделки теста эстетично упаковывать на методы сервировки и Весоизмерительное вынос для подачи оборудование: транспортирования хлебобулочных весы настольные хлебобулочных изделий и изделий и хлеба электронные. хлеба разнообразного Холодильное ассортимента; оборудование: требования к шкаф холодильный. безопасности Механическое оборудование: хранения готовых хлебобулочных тестоделитель или изделий и хлеба тестоделительразнообразного округлитель, ассортимента; тестораскаточная правила машина, маркирования тестозакаточная упакованных машина. хлебобулочных Вспомогательное изделий и хлеба оборудование: разнообразного стеллаж ассортимента, стационарный, правила заполнения стеллаж этикеток передвижной, ассортимент и цены на ведение рассчитывать полки, хлебобулочные производственный расчетов стоимость, изделия и хлеб стол с деревянной потребителями при вести учет разнообразного отпуске продукции реализованных поверхностью, со ассортимента на день шкафчиками для на вынос; хлебобулочных принятия платежей; инструментов и взаимодейств изделий и хлеба правила торговли; ие с потребителями разнообразного выдвижными виды оплаты по отпуске ассортимента; ларями для муки, при платежам; табурет низкий для продукции пользоваться виды и характеристика дежи (котлов). прилавка/раздачи контрольно-кассовых контрольномашин; Инвентарь, кассовыми машинами виды и правила при оформлении инструменты, осуществления кассовых платежей; кухонная посуда: операций; принимать оплату правила и порядок деревянные скалки расчета потребителей наличными деньгами; и штампы для при оплате наличными раскатки теста и принимать и деньгами, при оформлять; нанесения рисунков, безналичной форме безналичные резцы, оплаты; платежи; сито, правила поведения, скребок составлять отчет по степень пластиковый, платежам; ответственности за скребок поддерживать правильность визуальный контакт с металлический, расчетов с потребителем; нож, потребителями; владеть кондитерские правила общения с профессиональной листы, потребителями; силиконовые терминологией; базовый словарный коврики, консультировать запас на потребителей, противни иностранном языке;

в выборе ориентированная на формы различные хлебобулочных потребителя (металлические, изделий и хлеба; силиконовые или разрешать проблемы в бумажные) для рамках своей штучных кексов, компетенции кисти силиконовые. Отделение для выпекания <u>Тепловое</u> оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной,

оказывать им помощь

техника общения,

перфорированные,

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

инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция <u>Весоизмерительное</u>

| <br> |                        |
|------|------------------------|
|      | оборудование:          |
|      | весы настольные        |
|      | электронные,           |
|      | весы напольные.        |
|      | <u> Холодильное</u>    |
|      | <u>оборудование:</u>   |
|      | шкаф холодильный,      |
|      | камера холодильная.    |
|      | Оборудование для       |
|      | упаковки, оценки       |
|      | качества и             |
|      | <u>безопасности</u>    |
|      | готовых изделий:       |
|      | машина для             |
|      | вакуумной              |
|      | упаковки,              |
|      | -                      |
|      | упаковочные<br>машины. |
|      |                        |
|      | Вспомогательное        |
|      | оборудование:          |
|      | стеллаж                |
|      | стационарный,          |
|      | стеллаж                |
|      | передвижной,           |
|      | полки,                 |
|      | производственный       |
|      | стол.                  |
|      | Инвентарь,             |
|      | инструменты,           |
|      | кухонная посуда:       |
|      | лотки,                 |
|      | контейнеры с           |
|      | крышками, нож,         |
|      | инструменты для        |
|      | упаковки,              |
|      | корзина для мусора.    |
|      | <u>Расходные</u>       |
|      | материалы:             |
|      | упаковочные            |
|      | материалы              |
|      | (бумажные пакеты,      |
|      | плёночный              |
|      | материал,              |
|      | термоусадочную         |
|      | обёрточную плёнку,     |
|      |                        |
|      | полимерные пакеты,     |
|      | прозрачные             |
|      | коробки-               |
|      | контейнеры из          |
|      | пластика с             |
|      | крышками,              |
|      | специальные            |
|      |                        |

|  | картонные коробки  |
|--|--------------------|
|  | и др.), бумага     |
|  | пергаментная.      |
|  | Сырье:             |
|  | по рецептуре на    |
|  | хлебобулочные      |
|  | изделия:           |
|  | мука пшеничная,    |
|  | мука ржаная,       |
|  | молоко, дрожжи,    |
|  | яйца, меланж или   |
|  | яичный порошок,    |
|  | сахар, сахарная    |
|  | пудра,             |
|  | масло сливочное,   |
|  | маргарин,          |
|  | масло растительное |
|  | и др.              |

# Спецификация 5.4

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

| Действия           | Умения               | Знания              | Ресурсы            |
|--------------------|----------------------|---------------------|--------------------|
| подготовка         | подбирать в          | Ассортимент,        | Отделение для      |
| основных продуктов | соответствии с       | характеристика,     | хранения суточного |
| и дополнительных   | технологическими     | правила выбора      | запаса сырья и     |
| ингредиентов       | требованиями, оценка | основных продуктов  | подготовки к       |
| im pequentes       | качества и           | и дополнительных    | использованию      |
|                    | безопасности         | ингредиентов с      | Весоизмерительное  |
|                    | основных продуктов   | учетом их           | оборудование:      |
|                    | и дополнительных     | сочетаемости,       | весы настольные    |
|                    | ингредиентов;        | взаимозаменяемости; | электронные,       |
|                    | организовывать их    | критерии оценки     | весы напольные.    |
|                    | хранение в процессе  | качества основных   | Холодильное        |
|                    | приготовления        | продуктов и         | оборудование:      |
|                    | мучных кондитерских  | дополнительных      | шкаф холодильный,  |
|                    | изделий с            | ингредиентов для    | шкаф морозильный   |
|                    | соблюдением          | мучных              | Оборудование для   |
|                    | требований по        | кондитерских        | упаковки, оценки   |
|                    | безопасности         | изделий             | качества и         |
|                    | продукции, товарного | разнообразного      | безопасности       |
|                    | соседства;           | ассортимента;       | пищевых            |
|                    | выбирать,            | виды,               | продуктов:         |
|                    | подготавливать       | характеристика      | овоскоп,           |
|                    | ароматические,       | региональных видов  | нитраттестер,      |
|                    | красящие вещества;   | сырья, продуктов;   | машина для         |
|                    | взвешивать, измерять | нормы               | вакуумной          |
|                    | продукты, входящие в | взаимозаменяемости  | упаковки,          |
|                    | состав мучных        | сырья и продуктов;  | Вспомогательное    |
|                    | кондитерских         |                     | оборудование:      |
|                    | изделий в            |                     | стеллаж            |
| L                  | поделии в            |                     | 01000000           |

|                | соответствии с                       |                                  | стационарный,                |
|----------------|--------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
|                | рецептурой;                          |                                  | стеллаж                      |
|                | осуществлять                         |                                  | передвижной,                 |
|                | взаимозаменяемость                   |                                  | поддоны,                     |
|                | продуктов в                          |                                  | полки,                       |
|                | соответствии с                       |                                  | производственный             |
|                | нормами закладки,                    |                                  | стол,                        |
|                | особенностями                        |                                  | моечная ванна двух           |
|                | заказа;                              |                                  | ИЛИ                          |
|                | использовать                         |                                  | четырехсекционная.           |
|                | региональные                         |                                  | Инвентарь,                   |
|                | продукты для                         |                                  | инструменты,                 |
|                | приготовления                        |                                  | кухонная посуда:             |
|                | мучных кондитерских                  |                                  | мерный инвентарь,            |
|                | изделий                              |                                  | функциональные               |
|                |                                      |                                  | емкости из                   |
|                |                                      |                                  | нержавеющей                  |
|                |                                      |                                  | стали,                       |
|                |                                      |                                  | набор разделочных            |
|                |                                      |                                  | досок (деревянных            |
|                |                                      |                                  | или из пластика с            |
|                |                                      |                                  | маркировкой «КЦ»,            |
|                |                                      |                                  | нож,                         |
|                |                                      |                                  | венчик,                      |
|                |                                      |                                  | сито,                        |
|                |                                      |                                  | совки для сыпучих            |
|                |                                      |                                  | продуктов,                   |
|                |                                      |                                  | корзина для мусора.          |
|                | выбирать, применять                  | методы                           | Отделение                    |
| приготовление  | комбинировать                        | приготовления                    | тестомесильное               |
| мучных         | различные способы                    | _ <del>-</del>                   | Весоизмерительное            |
| кондитерских   | *                                    | мучных                           | оборудование:                |
| изделий        | приготовления                        | кондитерских изделий, правила их |                              |
| разнообразного | мучных кондитерских изделий с учетом | выбора с учетом                  | весы настольные              |
| ассортимента   |                                      | 1 7                              | электронные.<br>Механическое |
|                | типа питания, вида                   | типа питания,                    |                              |
|                | основного сырья, его свойств:        | кулинарных свойств               | оборудование:                |
|                |                                      | основного продукта;              | мукопросеиватель,            |
|                | - подготавливать                     | виды, назначение и               | тестомес,<br>взбивальная     |
|                | продукты;                            | правила безопасной               |                              |
|                | - готовить различные                 | эксплуатации                     | машина или                   |
|                | виды теста: пресное                  | оборудования,                    | универсальный                |
|                | сдобное, песочное,                   | инвентаря                        | привод с                     |
|                | бисквитное, пресное                  | инструментов;                    | взбивалкой,                  |
|                | слоеное, заварное,                   | ассортимент,                     | миксер.                      |
|                | воздушное,                           | рецептуры,                       | Вспомогательное              |
|                | пряничное вручную и                  | требования к                     | оборудование:                |
|                | с использованием                     | качеству, мучных                 | стеллаж                      |
|                | технологического                     | кондитерских                     | полки,                       |
|                | оборудования;                        | изделий;                         | производственный             |
|                | - подготавливать                     | органолептические                | стол,                        |
|                | начинки,                             | способы                          | табурет низкий для           |
|                | отделочные                           | определения                      | дежи (котлов).               |

полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада, мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для

выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение 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 охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов,

|                   |  |         | кастрюли,<br>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:                    |
| i                 |  |         |                                     |
|                   |  |         | корзина для мусора                  |
| Хранение, отпуск, | Проверять качество мучные кондитерские | техника | корзина для мусора<br>Отделение для |

изделий и мучных (комплектования), изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; кондитерских складирования для экспедиция порционировать изделий непродолжительного Весоизмерительное (комплектовать) с учетом разнообразного хранения мучных оборудование: рационального ассортимента кондитерских весы настольные использования ресурсов, изделий электронные, соблюдения требований по безопасности готовой разнообразного весы напольные. продукции; ассортимента; Хололильное соблюдать выход при виды, назначение оборудование: порционировании; шкаф холодильный, посуды для подачи, выдерживать условия контейнеров для камера хранения МУЧНЫХ холодильная. отпуска на вынос кондитерских мучных Оборудование для изделий с учетом кондитерских требований по упаковки, оценки безопасности готовой изделий качества и продукции; разнообразного безопасности выбирать контейнеры, ассортимента, в том готовых изделий: эстетично упаковывать на числе региональных; машина для вынос для методы сервировки и вакуумной транспортирования мучных кондитерских подачи мучных упаковки, изделий кондитерских упаковочные изделий машины. разнообразного Вспомогательное ассортимента; оборудование: требования к стеллаж безопасности стационарный, хранения готовых стеллаж мучных передвижной, кондитерских полки, производственный изделий разнообразного стол. ассортимента; Инвентарь, правила инструменты, маркирования кухонная посуда: упакованных лотки, мучных контейнеры с кондитерских крышками, изделий нож. разнообразного инструменты для ассортимента, упаковки, правила заполнения корзина для этикеток мусора. ассортимент и цены на Расходные ведение рассчитывать мучных расчетов материалы: c стоимость, кондитерских упаковочные потребителями при вести учет изделий материалы отпуске продукции реализованных разнообразного мучных кондитерских (бумажные пакеты, на вынос: ассортимента на день взаимодейств плёночный изделий принятия платежей; ие с потребителями разнообразного материал, правила торговли; термоусадочную при отпуске ассортимента; виды оплаты по обёрточную продукции пользоваться платежам; прилавка/раздачи плёнку, контрольновиды и характеристика

контрольно-кассовых полимерные кассовыми машинами машин; при оформлении пакеты, прозрачные виды и правила платежей; коробкиосуществления кассовых принимать оплату контейнеры из операций; наличными деньгами; пластика с правила и порядок расчета потребителей принимать и крышками, при оплате наличными оформлять; специальные деньгами, при безналичные картонные коробки безналичной форме платежи: и др.), оплаты; составлять отчет по бумага правила поведения, платежам; пергаментная. степень поддерживать Сырье: ответственности за визуальный контакт с по рецептуре на правильность потребителем; мучные расчетов с владеть кондитерские потребителями; профессиональной изделия: правила общения с терминологией; мука пшеничная, потребителями; консультировать базовый словарный мука ржаная, потребителей, молоко, запас на оказывать им помощь яйца, меланж или иностранном языке; в выборе мучных яичный порошок, техника общения, кондитерских сахар, сахарная ориентированная на изделий; пудра, потребителя разрешать проблемы мед, в рамках своей масло сливочное, компетенции маргарин, масло растительное, разрыхлители, пряности и др.

#### Спецификация 5.5

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

| Действия           | Умения               | Знания              | Ресурсы            |
|--------------------|----------------------|---------------------|--------------------|
| подготовка         | подбирать в          | Ассортимент,        | Отделение для      |
| основных продуктов | соответствии с       | характеристика,     | хранения суточного |
| и дополнительных   | технологическими     | правила выбора      | запаса сырья и     |
| ингредиентов       | требованиями, оценка | основных продуктов  | подготовки к       |
|                    | качества и           | и дополнительных    | использованию      |
|                    | безопасности         | ингредиентов с      | Весоизмерительное  |
|                    | основных продуктов   | учетом их           | оборудование:      |
|                    | и дополнительных     | сочетаемости,       | весы настольные    |
|                    | ингредиентов;        | взаимозаменяемости; | электронные,       |
|                    | организовывать их    | критерии оценки     | весы напольные.    |
|                    | хранение в процессе  | качества основных   | Холодильное        |
|                    | приготовления        | продуктов и         | оборудование:      |
|                    | пирожных и тортов с  | дополнительных      | шкаф холодильный,  |
|                    | соблюдением          | ингредиентов для    | шкаф морозильный   |
|                    | требований по        | пирожных и тортов   | Оборудование для   |
|                    | безопасности         | разнообразного      | упаковки, оценки   |

|                         | T                     |                     |                    |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|
|                         | продукции, товарного  | ассортимента;       | качества и         |
|                         | соседства;            | виды,               | безопасности       |
|                         | выбирать,             | характеристика      | пищевых            |
|                         | подготавливать        | региональных видов  | продуктов:         |
|                         | ароматические,        | сырья, продуктов;   | овоскоп,           |
|                         | красящие вещества;    | нормы               | нитраттестер,      |
|                         | взвешивать, измерять  | взаимозаменяемости  | машина для         |
|                         | продукты, входящие в  | сырья и продуктов;  | вакуумной          |
|                         | состав пирожных и     |                     | упаковки,          |
|                         | тортов в соответствии |                     | Вспомогательное    |
|                         | с рецептурой;         |                     | оборудование:      |
|                         | осуществлять          |                     | стеллаж            |
|                         | взаимозаменяемость    |                     | стационарный,      |
|                         | продуктов в           |                     | стеллаж            |
|                         | соответствии с        |                     | передвижной,       |
|                         | нормами закладки,     |                     | поддоны,           |
|                         | особенностями         |                     | полки,             |
|                         | заказа;               |                     | производственный   |
|                         | использовать          |                     | стол,              |
|                         | региональные          |                     | моечная ванна двух |
|                         | продукты для          |                     | или                |
|                         | приготовления         |                     | четырехсекционная. |
|                         | пирожных и тортов     |                     | Инвентарь,         |
|                         | пирожных и тортов     |                     | инструменты,       |
|                         |                       |                     |                    |
|                         |                       |                     | кухонная посуда:   |
|                         |                       |                     | мерный инвентарь,  |
|                         |                       |                     | функциональные     |
|                         |                       |                     | емкости из         |
|                         |                       |                     | нержавеющей        |
|                         |                       |                     | стали,             |
|                         |                       |                     | набор разделочных  |
|                         |                       |                     | досок (деревянных  |
|                         |                       |                     | или из пластика с  |
|                         |                       |                     | маркировкой «КЦ»,  |
|                         |                       |                     | нож,               |
|                         |                       |                     | венчик,            |
|                         |                       |                     | сито,              |
|                         |                       |                     | совки для сыпучих  |
|                         |                       |                     | продуктов,         |
|                         |                       |                     | корзина для мусора |
| приготовление           | выбирать, применять   | методы              | Отделение          |
| _ *                     | комбинировать         | приготовления       | тестомесильное     |
| мучных                  | различные способы     | пирожных и тортов,  | Весоизмерительное  |
| кондитерских<br>изделий | приготовления         | правила их выбора с | оборудование:      |
|                         | пирожных и тортов с   | учетом типа         | весы настольные    |
| разнообразного          | учетом типа питания:  | питания;            | электронные.       |
| ассортимента            | - подготавливать      | виды, назначение и  | Механическое       |
|                         | продукты;             | правила безопасной  | оборудование:      |
|                         | - готовить различные  | эксплуатации        | мукопросеиватель,  |
|                         | виды теста: пресное   | оборудования,       | тестомес,          |
|                         | сдобное, песочное,    | инвентаря           | взбивальная        |
|                         | бисквитное, пресное   | инструментов;       | машина или         |
|                         | опсквитнос, преснос   | ппструмсптов,       | машина или         |

слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

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 разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная маннина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки,

производственный стол со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки), сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни с высокими бортами, кондитерские листы, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, нож, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты,

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

|                   | T                                     | 1                  |                    |
|-------------------|---------------------------------------|--------------------|--------------------|
|                   |                                       |                    | 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            |
| Vaccours          | Проворять моность                     |                    | металлический      |
| Хранение, отпуск, | Проверять качество                    | техника            | Отделение для      |
| упаковка на вынос | пирожных и тортов                     | порционирования    | упаковки готовых   |
| мучных            | Перед отпуском,                       | (комплектования),  | изделий и          |
| кондитерских      | упаковкой на вынос;<br>порционировать | складирования для  | экспедиция         |
| изделий           | (комплектовать) с учетом              | непродолжительного | Весоизмерительное  |
| L                 |                                       | 1                  | <u> </u>           |

разнообразного рационального хранения пирожных оборудование: использования ресурсов, ассортимента и тортов весы настольные соблюдения требований разнообразного электронные, по безопасности готовой ассортимента; весы напольные. продукции; виды, назначение Холодильное соблюдать выход при порционировании; оборудование: посуды для подачи, выдерживать условия контейнеров для шкаф холодильный, хранения ПИРОЖНЫХ И отпуска на вынос камера тортов с учетом пирожных и тортов холодильная. требований по разнообразного Оборудование для безопасности готовой ассортимента, в том упаковки, оценки продукции; выбирать контейнеры, числе региональных; качества и эстетично упаковывать на методы сервировки и безопасности вынос для подачи пирожных и готовых изделий: транспортирования тортов машина для пирожных и тортов разнообразного вакуумной ассортимента; упаковки, требования к упаковочные безопасности машины. хранения готовых Вспомогательное пирожных и тортов оборудование: разнообразного стеллаж ассортимента; стационарный, стеллаж правила маркирования передвижной, упакованных полки, пирожных и тортов производственный разнообразного стол. ассортимента, Инвентарь, правила заполнения инструменты, этикеток кухонная посуда: ассортимент и цены на ведение рассчитывать лотки, пирожные и торты расчетов контейнеры с стоимость, разнообразного крышками, потребителями при вести учет ассортимента на день отпуске продукции реализованных нож, принятия платежей; инструменты для на вынос; пирожных и тортов правила торговли; взаимодейств разнообразного упаковки, виды оплаты по ие с потребителями ассортимента; корзина для платежам; мусора. при отпуске пользоваться виды и характеристика контрольно-кассовых Расходные продукции контрольномашин; прилавка/раздачи кассовыми машинами материалы: виды и правила упаковочные при оформлении осуществления кассовых платежей; материалы операций; (бумажные пакеты, принимать оплату правила и порядок расчета потребителей плёночный наличными деньгами; при оплате наличными принимать и материал, деньгами, при термоусадочную оформлять; безналичной форме безналичные обёрточную оплаты; платежи; плёнку, правила поведения, полимерные составлять отчет по степень пакеты, прозрачные платежам; ответственности за коробкиподдерживать правильность

| визуальный контакт с | расчетов с         | контейнеры из   |
|----------------------|--------------------|---|
| потребителем;        | потребителями;     | пластика с  |
| владеть              | правила общения с  | крышками,   |
| профессиональной     | потребителями;     | специальные   |
| терминологией;       | базовый словарный  | картонные коробки   |
| консультировать      | запас на           | и др.),   |
| потребителей,        | иностранном языке; | бумага  |
| оказывать им помощь  | техника общения,   | пергаментная.   |
| в выборе пирожных и  | ориентированная на | Сырье:  |
| тортов;              | потребителя        | по рецептуре на   |
| разрешать проблемы   |                    | хлебобулочные   |
| в рамках своей       |                    | изделия:  |
| компетенции          |                    | мука пшеничная,   |
|                      |                    | мука ржаная,  |
|                      |                    | молоко,   |
|                      |                    | дрожжи,   |
|                      |                    | яйца, меланж или  |
|                      |                    | яичный порошок,   |
|                      |                    | сахар, сахарная   |
|                      |                    | пудра,  |
|                      |                    | масло сливочное,  |
|                      |                    | маргарин,   |
|                      |                    | масло растительное  |
|                      |                    | и др.   |
|                      |                    | пудра,<br>масло сливочное,<br>маргарин,<br>масло растительное |

### 3.2. Спецификация общих компетенций

Приведенные ниже спецификации общих компетенций будут полезны для формирования содержания учебных дисциплин и междисциплинарный курс.

### Спецификация общих компетенций

| Шифр<br>комп. | Наименование<br>компетенций   | Дискрипторы (показатели сформированности)  | Умения  | Знания  |
|---------------|---|--|---|---|
| OK 01         | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. | Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно | Актуальный профессиональ ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для |
|               |   | Определение потребности в информации Осуществление   | выявлять и эффективно искать информацию,  | решения задач<br>и проблем в<br>профессиональ<br>ном и/или  |

|       |  | 1 1                 | ~               |                  |
|-------|--|---------------------|-----------------|------------------|
|       |  | эффективного        | необходимую для | социальном       |
|       |  | поиска.             | решения задачи  | контексте.       |
|       |  | Выделение всех      | и/или проблемы; | Алгоритмы        |
|       |  | возможных           | Составить план  | выполнения       |
|       |  | источников нужных   | действия,       | работ в          |
|       |  | ресурсов, в том     | Определить      | профессиональ    |
|       |  | числе неочевидных.  | необходимые     | ной и смежных    |
|       |  | Разработка          | ресурсы;        | областях;        |
|       |  | детального плана    | Владеть         | Методы           |
|       |  | действий            | актуальными     | работы в         |
|       |  | Оценка рисков на    | методами работы | профессиональ    |
|       |  | каждом шагу         | В               | ной и смежных    |
|       |  | Оценивает плюсы и   | профессионально | сферах.          |
|       |  | минусы полученного  | й и смежных     | Структура        |
|       |  | результата, своего  | сферах;         | плана для        |
|       |  | плана и его         | Реализовать     | решения задач    |
|       |  | реализации,         | составленный    | Порядок          |
|       |  | предлагает критерии | план;           | оценки           |
|       |  | оценки и            | Оценивать       | результатов      |
|       |  | рекомендации по     | результат и     | решения задач    |
|       |  | улучшению плана.    | последствия     | профессиональ    |
|       |  | улучшению плана.    | своих действий  | ной              |
|       |  |                     |                 |                  |
|       |  |                     | (самостоятельно | деятельности     |
|       |  |                     | или с помощью   |                  |
| OIC 2 |  | П                   | наставника).    | ***              |
| OK 2  | Осуществлять   | Планирование        | Определять      | Номенклатура     |
|       | поиск, анализ и  | информационного     | задачи поиска   | информационн     |
|       | интерпретацию  | поиска из широкого  | информации      | ых источников    |
|       | информации,  | набора источников,  | Определять      | применяемых в    |
|       | необходимой для  | необходимого для    | необходимые     | профессиональ    |
|       | выполнения задач   | выполнения          | источники       | ной              |
|       | профессиональной   | профессиональных    | информации      | деятельности     |
|       | деятельности.  | задач               | Планировать     | Приемы           |
|       |  | Проведение анализа  | процесс поиска  | структурирова    |
|       |  | полученной          | Структурировать | <b>РИН</b>       |
|       |  | информации,         | получаемую      | информации       |
|       |  | выделяет в ней      | информацию      | Формат           |
|       |  | главные аспекты.    | Выделять        | оформления       |
|       |  | Структурировать     | наиболее        | результатов      |
|       |  | отобранную          | значимое в      | поиска           |
|       |  | информацию в        | перечне         | информации       |
|       |  | соответствии с      | информации      |                  |
|       |  | параметрами поиска; | Оценивать       |                  |
|       |  | Интерпретация       | практическую    |                  |
|       |  | полученной          | значимость      |                  |
|       |  | информации в        | результатов     |                  |
|       |  | контексте           | поиска          |                  |
|       |  | профессиональной    | Оформлять       |                  |
|       |  | деятельности        | результаты      |                  |
|       |  |                     | поиска          |                  |
| ОК 3  | Планировать и  | Использование       | Определять      | Содержание       |
|       | реализовывать  | актуальной          | актуальность    | актуальной       |
|       | L commission of the commission | with J wilding in   | and Jumibilious | ani j wibii 0 ii |

|             | a o S o mp o y y y o o | vionitorvinio                   |                                   | ***********                |
|-------------|------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
|             | собственное            | нормативно-                     | нормативно-                       | нормативно-                |
|             | профессиональное       | правовой                        | правовой                          | правовой                   |
|             | и личностное           | документацию по                 | документации в                    | документации               |
|             | развитие.              | профессии                       | профессионально                   | Современная                |
|             |                        | (специальности)                 | й деятельности                    | научная и                  |
|             |                        | Применение                      | Выстраивать                       | профессиональ              |
|             |                        | современной                     | траектории                        | ная                        |
|             |                        | научной                         | профессиональног                  | терминология               |
|             |                        | профессиональной                | о и личностного                   | Возможные                  |
|             |                        | терминологии                    | развития                          | траектории                 |
|             |                        | Определение                     |                                   | профессиональ              |
|             |                        | траектории                      |                                   | ного развития              |
|             |                        | профессионального               |                                   | И                          |
|             |                        | развития и                      |                                   | самообразован              |
| OK 4        | Doformery P            | самообразования                 | 0                                 | ИЯ                         |
| OK 4        | Работать в             | Участие в деловом               | Организовывать                    | Психология                 |
|             | коллективе и           | общении для                     | работу коллектива                 | коллектива                 |
|             | команде,               | эффективного                    | и команды                         | Психология                 |
|             | эффективно             | решения деловых                 | Взаимодействоват                  | ЛИЧНОСТИ                   |
|             | взаимодействовать      | Задач                           | ь с коллегами,                    | Основы                     |
|             | с коллегами,           | Планирование                    | руководством,                     | проектной                  |
|             | руководством,          | профессиональной                | клиентами.                        | деятельности               |
| OK 5        | клиентами.             | деятельность                    | Иожения спол                      | 000500000                  |
| OK 3        | Осуществлять           | Грамотно устно и                | Излагать свои                     | Особенности                |
|             | устную и               | письменно излагать              | мысли на                          | социального и              |
|             | письменную             | СВОИ МЫСЛИ ПО                   | государственном                   | культурного                |
|             | коммуникацию на        | профессиональной                | языке                             | контекста                  |
|             | государственном        | тематике на                     | Оформлять                         | Правила                    |
|             | языке с учетом         | государственном                 | документы                         | оформления                 |
|             | особенностей           | языке                           |                                   | документов.                |
|             | социального и          | Проявление                      |                                   |                            |
|             | культурного            | толерантность в                 |                                   |                            |
| OK 6        | контекста.             | рабочем коллективе              | Owner                             | Cymyyyaamy                 |
| OK 0        | Проявлять              | Понимать                        | Описывать                         | Сущность                   |
|             | гражданско-            | значимость своей                | значимость своей                  | гражданско-                |
|             | патриотическую         | профессии                       | профессии                         | патриотическо              |
|             | позицию,               | (специальности)                 | Презентовать                      | й позиции                  |
|             | демонстрировать        | Демонстрация                    | структуру                         | Общечеловече               |
|             | осознанное             | поведения на основе             | профессионально й деятельности по | Ские ценности              |
|             | поведение на           | общечеловеческих ценностей.     |                                   | Правила                    |
|             | обиналованаских        | ценностей.                      | профессии                         | поведения в                |
|             | общечеловеческих       |                                 | (специальности)                   | ходе                       |
|             | ценностей.             |                                 |                                   | выполнения                 |
|             |                        |                                 |                                   | профессиональ ной          |
|             |                        |                                 |                                   |                            |
| <i>OK 7</i> | Содействовать          | Собщования провит               | Соблюдать нормы                   | деятельности<br>Правила    |
| OK /        |                        | Соблюдение правил экологической | экологической                     | •                          |
|             | сохранению             |                                 | безопасности                      | экологической безопасности |
|             | окружающей             | безопасности при                |                                   |                            |
|             | среды,                 | ведении профессиональной        | Определять                        | при ведении                |
|             | ресурсосбережени       |                                 | направления                       | профессиональ ной          |
|             | ю, эффективно          | деятельности;                   | ресурсосбережени                  | нии                        |

|      | ситуациях.   | ресурсосбережение на рабочем месте  | профессионально й деятельности по профессии (специальности)  | Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  |
|------|--|---|--|---|
| OK 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | Использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональны х целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессионально й деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | Роль физической культуры в общекультуры ом, профессиональ ном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональ ной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальност и) Средства профилактики перенапряжения |
| OK 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  Пользоваться  | 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 и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила   |

|       | 1 1               | 1 0                 | Τ                 |                |
|-------|-------------------|---------------------|-------------------|----------------|
|       | профессиональной  | профессиональной    | смысл четко       | построения     |
|       | документацией на  | деятельности        | произнесенных     | простых и      |
|       | государственном и | инструкций на       | высказываний на   | сложных        |
|       | иностранном       | государственном и   | известные темы    | предложений    |
|       | языке.            | иностранном языке.  | (профессиональн   | на             |
|       |                   | Ведение общения на  | ые и бытовые),    | профессиональ  |
|       |                   | профессиональные    | понимать тексты   | ные темы       |
|       |                   | темы                | на базовые        | основные       |
|       |                   |                     | профессиональны   | общеупотребит  |
|       |                   |                     | е темы            | ельные         |
|       |                   |                     | участвовать в     | глаголы        |
|       |                   |                     | диалогах на       | (бытовая и     |
|       |                   |                     | знакомые общие и  | профессиональ  |
|       |                   |                     | профессиональны   | ная лексика)   |
|       |                   |                     | е темы            | лексический    |
|       |                   |                     | строить простые   | минимум,       |
|       |                   |                     | высказывания о    | относящийся к  |
|       |                   |                     | себе и о своей    | описанию       |
|       |                   |                     | профессионально   | предметов,     |
|       |                   |                     | й деятельности    | средств и      |
|       |                   |                     | кратко            | процессов      |
|       |                   |                     | обосновывать и    | профессиональ  |
|       |                   |                     | объяснить свои    | ной            |
|       |                   |                     | действия          | деятельности   |
|       |                   |                     | (текущие и        | особенности    |
|       |                   |                     | планируемые)      | произношения   |
|       |                   |                     | писать простые    | правила чтения |
|       |                   |                     | связные           | текстов        |
|       |                   |                     | сообщения на      | профессиональ  |
|       |                   |                     | знакомые или      | ной            |
|       |                   |                     | интересующие      | направленност  |
|       |                   |                     | профессиональны   | И              |
|       |                   |                     | е темы            |                |
| OK 11 | ОК 11.            | Определение         | Выявлять          | Основы         |
|       | Планировать       | инвестиционную      | достоинства и     | предпринимате  |
|       | предприниматель-  | привлекательность   | недостатки        | льской         |
|       | скую деятельность | коммерческих идей в | коммерческой      | деятельности   |
|       | В                 | рамках              | идеи              | Основы         |
|       | профессиональной  | профессиональной    | Презентовать      | финансовой     |
|       | сфере.            | деятельности        | идеи открытия     | грамотности    |
|       | TTT               | Составлять бизнес   | собственного дела | Правила        |
|       |                   | план                | В                 | разработки     |
|       |                   | Презентовать        | профессионально   | бизнес-планов  |
|       |                   | бизнес-идею         | й деятельности    | Порядок        |
|       |                   | Определение         | Оформлять         | выстраивания   |
|       |                   | источников          | бизнес-план       | презентации    |
|       |                   | финансирования      | Рассчитывать      | Кредитные      |
|       |                   | Применение          | размеры выплат    | банковские     |
|       |                   | грамотных           | по процентным     | продукты       |
|       |                   | кредитных           | ставкам           | продукты       |
|       |                   | -                   |                   |                |
|       |                   | продуктов для       | кредитования      |                |
|       |                   | открытия дела       |                   |                |

## 3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы

# 3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

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

ассортимента»

| ассортимента»                                    |                     |                                      |                  |  |                                |
|--|---------------------|--------------------------------------|------------------|--|--------------------------------|
| Шифры<br>осваиваемых<br>компетенций<br>(ПК и ОК) | Наименование<br>МДК | Примерный объем нагрузки на освоение | Действие         | Умения                                 | Знания                         |
| ПК 1.11.2.                                       | МДК 01.01.          | 64                                   | Подготовка к     | Оценивать наличие, определять          | Ассортимент, требования к      |
| OK 01-07,  | Процессы            |                                      | использованию    | объем заказываемых продуктов в         | качеству, условия и сроки      |
| 09,10  | приготовления,      |                                      | сырья            | соответствии с потребностями,          | хранения традиционных видов    |
|  | подготовки к        |                                      | (традиционных    | условиями хранения. Своевременно       | овощей, грибов, рыбы,          |
|  | реализации          |                                      | видов овощей,    | оформлять заявку на склад для          | нерыбного водного сырья, мяса, |
|  | кулинарных          |                                      | грибов, рыбы,    | получения сырья, материалов в          | домашней птицы, дичи.          |
|  | полуфабрикатов      |                                      | нерыбного        | письменном виде или с использованием   | Правила оформления             |
|  |                     |                                      | водного сырья,   | электронного документооборота.         | заявок на склад.               |
|  |                     |                                      | мяса, домашней   | Сверять соответствие получаемых        | Виды, назначение и             |
|  |                     |                                      | птицы, дичи),    | продуктов заказу и накладным.          | правила эксплуатации приборов  |
|  |                     |                                      | продуктов и      | Проверять органолептическим            | для экспресс оценки качества и |
|  |                     |                                      | других расходных | способом качество, безопасность сырья, | безопасности пищевого сырья,   |
|  |                     |                                      | материалов       | продуктов, материалов.                 | продуктов и материалов.        |
|  |                     |                                      |                  | Обеспечивать хранение сырья и          | Правила обращения с тарой      |
|  |                     |                                      |                  | пищевых продуктов в соответствии с     | поставщика.                    |
|  |                     |                                      |                  | инструкциями и регламентами,           | Ответственность за             |
|  |                     |                                      |                  | стандартами чистоты, соблюдением       | сохранность материальных       |
|  |                     |                                      |                  | товарного соседства.                   | ценностей.                     |
|  |                     |                                      |                  | Подготавливать в соответствии с        | Правила поверки                |
|  |                     |                                      |                  | инструкциями, пользоваться             | весоизмерительного             |
|  |                     |                                      |                  | весоизмерительным оборудованием при    | оборудования.                  |
|  |                     |                                      |                  | взвешивании продуктов.                 | Правила приема прдуктов        |
|  |                     |                                      |                  | Осуществлять выбор сырья,              | по количеству и качеству.      |

|            |                 | продуктов, материалов в соответствии с | Правила снятия остатков на     |
|------------|-----------------|--|--------------------------------|
|            |                 | технологическими требованиями.         | рабочем месте.                 |
|            |                 | Обеспечивать расход пищевого           | Правила проведения             |
|            |                 | сырья, продуктов, расходных            | контрольного взвешивания       |
|            |                 | материалов в соответствии с            | продуктов                      |
|            |                 | нормативами.                           |                                |
|            |                 | Использовать нитрат-тестер для         |                                |
|            |                 | оценки безопасности сырья              |                                |
| ПК 1.11.2. | Обработка       | Распознавать недоброкачественные       | Методы обработки               |
| OK 01-07,  | различными      | продукты.                              | традиционных видов овощей,     |
| 09,10      | методами,       | Владеть приемами мытья и               | грибов, рыбы, нерыбного        |
|            | подготовка к    | бланширования различных видов          | водного сырья, мяса, мясных    |
|            | использованию   | пищевого сырья.                        | продуктов, домашней птицы,     |
|            | традиционных    | Рационально использовать сырье,        | дичи.                          |
|            | видов овощей,   | продукты при их обработке, подготовке. | Способы сокращения             |
|            | грибов, рыбы,   | Выбирать, применять,                   | потерь при обработке, хранении |
|            | нерыбного       | комбинировать различные методы         | пищевого сырья, продуктов.     |
|            | водного сырья,  | обработки пищевого сырья с учетом его  | Способы удаления               |
|            | мяса, мясных    | вида, кулинарного назначения,          | излишней горечи из отдельных   |
|            | продуктов,      | минимизации отходов при обработке.     | видов овощей.                  |
|            | домашней птицы, | Выбирать, применять различные          | Способы предотвращения         |
|            | дичи            | методы дефростации замороженного       | потемнения отдельных видов     |
|            |                 | сырья, вымачивания соленых             | овощей и грибов в процессе     |
|            |                 | продуктов.                             | обработки и хранения.          |
|            |                 | Обрабатывать овощи вручную и с         | Санитарно-гигиенические        |
|            |                 | использованием технологического        | требования к ведению           |
|            |                 | оборудования.                          | процессов обработки,           |
|            |                 | Удалять излюшнюю горечь из             | подготовки пищевого сырья,     |
|            |                 | отдельных видов овощей,                | продуктов.                     |
|            |                 | предотвращать потемнение некоторых     | Формы, техника нарезки,        |
|            |                 | видов обработанных овощей и грибов.    | формования традиционных        |
|            |                 | Соблюдать стандарты чистоты на         | видов овощей, грибов.          |
|            |                 | рабочем месте.                         | _                              |

|                 | T | 1                | D C C                                  |                               |
|-----------------|---|------------------|--|-------------------------------|
|                 |   |                  | Выбирать, безопасно, в                 |                               |
|                 |   |                  | соответствии с инструкциями и          |                               |
|                 |   |                  | регламентами эксплуатировать           |                               |
|                 |   |                  | технологическое оборудование,          |                               |
|                 |   |                  | инструменты, инвентарь в процессе      |                               |
|                 |   |                  | обработки сырья                        |                               |
| $\Pi K 1.11.2.$ |   | Утилизация       | Различать пищевые и непищевые          | Правила, условия, сроки       |
| OK 01-07,       |   | отходов,         | отходы, подготавливать пищевые         | хранения пищевых продуктов.   |
| 09,10           |   | упаковка,        | отходы к дальнейшему использованию     | Способы упаковки,             |
|                 |   | складирование    | с учетом требований по безопасности.   | складирования пищевых         |
|                 |   | неиспользованног | Соблюдать правила утилизации           | продуктов.                    |
|                 |   | о сырья, пищевых | непищевых отходов.                     | Виды, правила безопасной      |
|                 |   | продуктов        | Выбирать, рационально                  | эксплуатации оборудования,    |
|                 |   | Хранение         | использовать материалы, посуду для     | посуды, используемых для      |
|                 |   | обработанных     | упаковки, хранения неиспользованного   | упаковки, хранения пищевых    |
|                 |   | овощей, грибов,  | сырья.                                 | продуктов.                    |
|                 |   | рыбы, нерыбного  | Осуществлять маркировку                | Требования охраны труда,      |
|                 |   | водного сырья,   | упакованных неиспользованных           | пожарной, электробезопасности |
|                 |   | мяса, домашней   | пищевых продуктов.                     | в организации питания.        |
|                 |   | птицы, дичи      | Выбирать, применять различные          | виды, назначение, правила     |
|                 |   | ·                | способы хранения обработанных          | безопасной эксплуатации       |
|                 |   |                  | овощей, грибов, рыбы, нерыбного        | технологического              |
|                 |   |                  | водного сырья, мяса, мясных продуктов, | оборудования,                 |
|                 |   |                  | птицы, дичи.                           | производственного инвентаря,  |
|                 |   |                  | Соблюдать условия и сроки              | инструментов,                 |
|                 |   |                  | хранения обработанного сырья,          | весоизмерительных приборов,   |
|                 |   |                  | неиспользованного сырья и продуктов.   | посуды и правила ухода за     |
|                 |   |                  | Соблюдать товарное соседство           | ними.                         |
|                 |   |                  | пищевых продуктов при складировании.   | Регламенты, стандарты, в      |
|                 |   |                  | Безопасно использовать                 | том числе система анализа,    |
|                 |   |                  | оборудование для упаковки              | оценки и управления опасными  |
|                 |   |                  |  | факторами (система НАССР) и   |
|                 |   |                  |  | нормативно-техническая        |
|                 |   | I                | <u> </u>                               | F                             |

| ая  |
|---|
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
| груда,  |
| и и   |
| оии в   |
|   |
| авила   |
| тации   |
|   |
|   |
| нтаря,  |
|   |
| боров,  |
| ца за   |
|   |
| туры,   |
| ловия   |
| нения   |
| блюд,   |
| ыбы и   |
| мяса,   |
| зного   |
| числе   |
|   |
| ления   |
|   |
|   |
| ой  |
|   |
|   |
| ат боло тин |

|           |                   | соответствии с изменением выхода    | полуфабрикатов.               |
|-----------|-------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
|           |                   | полуфабрикатов.                     | Правила, способы нарезки,     |
|           |                   | Осуществлять взаимозаменяемость     | порционирования               |
|           |                   | продуктов в процессе приготовления  | полуфабрикатов из рыбы, мяса, |
|           |                   | полуфабрикатов с учетом принятых    | мясных продуктов, домашней    |
|           |                   | норм взаимозаменяемости.            | птицы, дичи                   |
|           |                   | Выбирать в соответствии со          |                               |
|           |                   | способом приготовления, безопасно   |                               |
|           |                   | использовать технологическое        |                               |
|           |                   | оборудование, производственный      |                               |
|           |                   | инвентарь, инструменты, посуду      |                               |
| ПК 1.1.,  | Порционирование   | Проверять качество готовых          | Ассортимент, назначение,      |
| 1.3,1.4.  | (комплектование), | полуфабрикатов перед упаковкой,     | правила обращения с           |
| OK 01-07, | упаковка на       | комплектованием.                    | упаковочными материалами,     |
| 09,10     | вынос, хранение   | Выбирать материалы, посуду,         | посудой, контейнерами для     |
|           | полуфабрикатов    | контейнеры для упаковки.            | хранения и транспортирования  |
|           |                   | Эстетично упаковывать,              | готовых полуфабрикатов.       |
|           |                   | комплектовать полуфабрикаты в       | Техника порционирования       |
|           |                   | соответствии с их видом, способом и | (комплектования), упаковки и  |
|           |                   | сроком реализации.                  | маркирования упакованных      |
|           |                   | Обеспечивать условия, сроки         | полуфабрикатов.               |
|           |                   | хранения, товарное соседство        | Правила заполнения            |
|           |                   | скомплектованных, упакованных       | этикеток.                     |
|           |                   | полуфабрикатов.                     | Правила складирования         |
|           |                   | Соблюдать выход готовых             | упакованных полуфабрикатов.   |
|           |                   | полуфабрикатов при порционировании  | Правила порционирования       |
|           |                   | (комплектовании).                   | (комплектования) готовой      |
|           |                   | Применять различные техники         | кулинарной продукции.         |
|           |                   | порционирования, комплектования с   | Требования к условиям и       |
|           |                   | учетом ресурсосбережения            | срокам хранения упакованных   |
|           |                   |                                     | полуфабрикатов                |
| ПК 1.1    | Ведение расчетов  | Рассчитывать стоимость              | Ассортимент и цены на         |
| OK 01-02, | с потребителями   | полуфабрикатов.                     | полуфабрикаты на день         |
|           |                   |                                     |                               |

| 04-07,     |                |    | при отпуске       | Вести учет реализованных               | принятия платежей.            |
|------------|----------------|----|-------------------|--|-------------------------------|
| 09-11      |                |    | продукции на      | полуфабрикатов.                        | Правила торговли.             |
| 0)-11      |                |    | вынос.            | Пользоваться контрольно-               | Виды оплаты по платежам.      |
|            |                |    | Взаимодействие с  | кассовыми машинами при оформлении      | Виды и характеристика         |
|            |                |    | потребителями     | платежей.                              | контрольно-кассовых машин,    |
|            |                |    | *                 |  | <u>*</u>                      |
|            |                |    | при отпуске       | Принимать оплату наличными             | правила осуществления         |
|            |                |    | продукции с       | деньгами; принимать и оформлять        | кассовых операций.            |
|            |                |    | прилавка/раздачи  | безналичные платежи.                   | Правила и порядок расчета     |
|            |                |    |                   | Составлять отчет по платежам.          | потребителей при оплате       |
|            |                |    |                   | Поддерживать визуальный контакт        | наличными деньгами, при       |
|            |                |    |                   | с потребителем.                        | безналичной форме оплаты.     |
|            |                |    |                   | Владеть профессиональной               | Правила поведения,            |
|            |                |    |                   | терминологией.                         | степень ответственности за    |
|            |                |    |                   | Консультировать потребителей,          | правильность расчетов с       |
|            |                |    |                   | оказывать им помощь в выборе.          | потребителями.                |
|            |                |    |                   | Разрешать проблемы в рамках            | Базовый словарный запас       |
|            |                |    |                   | своей компетенции                      | на иностранном языке.         |
|            |                |    |                   |  | Правила, техника общения,     |
|            |                |    |                   |  | ориентированная на            |
|            |                |    |                   |  | потребителя                   |
| ПК 1.11.4. | МДК 01.02.     | 32 | Подготовка,       | Визуально проверять чистоту и          | Требования охраны труда,      |
| OK 01-02,  | Организация    |    | уборка рабочего   | исправность производственного          | пожарной безопасности и       |
| 04-07      | приготовления, |    | места повара при  | инвентаря, кухонной посуды перед       | производственной санитарии в  |
|            | подготовки к   |    | выполнении работ  | использованием.                        | организации питания.          |
|            | реализации и   |    | по обработке,     | Выбирать, рационально                  | Виды, назначение,             |
|            | хранения       |    | нарезке, формовке | размещать на рабочем месте             | правила безопасной            |
|            | кулинарных     |    | традиционных      | оборудование, инвентарь, посуду,       | эксплуатации технологического |
|            | полуфабрикатов |    | видов овощей,     | сырье, материалы в соответствии с      | оборудования,                 |
|            | J 1 1          |    | грибов, обработке | инструкциями и регламентами,           | производственного инвентаря,  |
|            |                |    | рыбы, нерыбного   | стандартами чистоты.                   | инструментов,                 |
|            |                |    | водного сырья,    | Проводить текущую уборку               | весоизмерительных приборов,   |
|            |                |    | мяса, мясных      | рабочего места повара в соответствии с | посуды и правила ухода за     |
|            |                |    | продуктов,        | инструкциями и регламентами,           | ними.                         |
|            | 1              |    | Tropinion,        | morphism in persiamentum,              |                               |

|              | домашней птицы,  | стандартами чистоты.                  | Последовательность            |
|--------------|------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
|              | дичи             | Выбирать и применять моющие и         | выполнения технологических    |
|              |                  | дезинфицирующие средства.             | операций, современные методы, |
|              |                  | Владеть техникой ухода за             | техника обработки, подготовки |
|              |                  | весоизмерительным оборудованием.      | сырья и продуктов.            |
|              |                  | Мыть вручную и в посудомоечной        | Регламенты, стандарты, в      |
|              |                  | машине, чистить и раскладывать на     | том числе система анализа,    |
|              |                  | хранение кухонную посуду и            | оценки и управления опасными  |
|              |                  | производственный инвентарь,           | факторами (система НАССР) и   |
|              |                  | инструменты в соответствии со         | нормативно-техническая        |
|              |                  | стандартами чистоты.                  | документация, используемая    |
|              |                  | Проверять поддержание                 | при обработке, подготовке     |
|              |                  | требуемого температурного режима в    | сырья, приготовлении,         |
|              | П . г            | холодильном оборудовании              | подготовке к реализации       |
| ПК 1.11.4,   | Подбор,          | Выбирать оборудование,                | полуфабрикатов.               |
| OK 1, 04, 07 | подготовка к     | производственный инвентарь,           | Возможные последствия         |
|              | работе, проверка | инструменты, посуду в соответствии с  | нарушения санитарии и         |
|              | технологического | видом сырья и способом его обработки. | гигиены.                      |
|              | оборудования,    | Включать и подготавливать к           | Требования к                  |
|              | производственног | работе технологическое оборудование,  | соблюдению личной гигиены     |
|              | о инвентаря,     | производственный инвентарь,           | персоналом при подготовке     |
|              | инструментов,    | инструменты, весоизмерительные        | производственного инвентаря и |
|              | весоизмерительны | приборы в соответствии с              | кухонной посуды.              |
|              | х приборов       | инструкциями и регламентами,          | Виды, назначение,             |
|              |                  | стандартами чистоты.                  | правила применения и          |
|              |                  | Соблюдать правила техники             | безопасного хранения          |
|              |                  | безопасности, пожарной безопасности,  | чистящих, моющих и            |
|              |                  | охраны труда                          | дезинфицирующих средств,      |

|                  |                                     | T                             |
|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Подготовка       | Выбирать, подготавливать            | предназначенных для           |
| рабочего места   | материалы, посуду, оборудование для | последующего использования.   |
| для              | упаковки, хранения обработанного    | Правила утилизации            |
| порционирования  | сырья, приготовленных               | отходов.                      |
| (комплектования) | , полуфабрикатов.                   | Виды, назначение              |
| упаковки на      | Рационально организовывать          | упаковочных материалов,       |
| вынос готовых    | рабочее место с учетом стандартов   | способы хранения сырья и      |
| полуфабрикатов   | чистоты                             | продуктов.                    |
|                  |                                     | Виды, назначение              |
|                  |                                     | правила эксплуатации          |
|                  |                                     | оборудования для вакуумной    |
|                  |                                     | упаковки сырья и готовых      |
|                  |                                     | полуфабрикатов.               |
|                  |                                     | Виды, назначение              |
|                  |                                     | технологического              |
|                  |                                     | оборудования,                 |
|                  |                                     | производственного инвентаря,  |
|                  |                                     | кухонной, столовой посуды,    |
|                  |                                     | используемых для              |
|                  |                                     | порционирования               |
|                  |                                     | (комплектования), упаковки    |
|                  |                                     | готовых полуфабрикатов.       |
|                  |                                     | Способы и правила             |
|                  |                                     | порционирования               |
|                  |                                     | (комплектования), упаковки на |
|                  |                                     | вынос готовых                 |
|                  |                                     | полуфабрикатов.               |
|                  |                                     | Способы правки                |
|                  |                                     | кухонных ножей                |
|                  |                                     | 1 3                           |

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

| Шифры       |                  | Примерный   |                     |   |                                |
|-------------|------------------|-------------|---------------------|---|--------------------------------|
| осваиваемых | Наименование     | объем       | <i>Π</i> ~~ ~~ ~~ ~ | V                                       | 2                              |
| компетенций | МДК              | нагрузки на | Действие            | Умения                                  | Знания                         |
| (ПК и ОК)   |                  | освоение    |                     |   |                                |
| ПК 2.1-2.8  | МДК 02.01.       | 128         | Подготовка          | Оценивать наличие, подбирать в          | Правила выбора основных        |
| 111(2.1 2.0 | Процессы         | 120         | основных            | соответствии с технологическими         | продуктов и дополнительных     |
|             | приготовления,   |             | продуктов и         | требованиями, оценивать качество и      | ингредиентов с учетом их       |
|             | подготовки к     |             | дополнительных      | безопасность основных продуктов и       | сочетаемости,                  |
|             | реализации и     |             | ингредиентов        | дополнительных ингредиентов.            | взаимозаменяемости.            |
|             | презентации      |             |                     | Организовывать их хранение до           | Критерии оценки качества       |
|             | горячих блюд,    |             |                     | момента использования.                  | основных продуктов и           |
|             | кулинарных       |             |                     | Выбирать, подготавливать                | дополнительных ингредиентов,   |
|             | изделий, закусок |             |                     | пряности, приправы, специи.             | используемых для               |
|             |                  |             |                     | Взвешивать, измерять продукты,          | приготовления горячих блюд,    |
|             |                  |             |                     | входящие в состав горячих блюд,         | кулинарных изделий, закуок.    |
|             |                  |             |                     | кулинарных изделий, закуок в            | Ассортимент,                   |
|             |                  |             |                     | соответствии с рецептурой.              | характеристика региональных    |
|             |                  |             |                     | Осуществлять взаимозаменяемость         | видов сырья, продуктов.        |
|             |                  |             |                     | продуктов в соответствии с нормами      | Нормы                          |
|             |                  |             |                     | закладки, особенностями заказа,         | взаимозаменяемости сырья и     |
|             |                  |             |                     | сезонностью.                            | продуктов.                     |
|             |                  |             |                     | Использовать региональные,              |                                |
|             |                  |             |                     | сезонные продукты для приготовления     |                                |
|             |                  |             |                     | горячих блюд, кулинарных изделий,       |                                |
|             |                  |             |                     | закуок.                                 |                                |
|             |                  |             |                     | Оформлять заявки на продукты,           |                                |
|             |                  |             |                     | расходные материалы, необходимые        |                                |
|             |                  |             |                     | для приготовления горячих блюд,         |                                |
|             |                  |             | T                   | кулинарных изделий, закусок на склад    |                                |
|             |                  |             | Приготовление       | Выбирать, применять,                    | Ассортимент, рецептуры,        |
|             |                  |             | горячих блюд,       | комбинировать методы приготовления      | пищевая ценность, требования к |
|             |                  |             | кулинарных          | горячих супов, блюд, кулинарных         | качеству, методы               |
|             |                  |             | изделий, закусок    | изделий, закусок с учетом типа питания, | приготовления горячих блюд,    |

| nantioofnantiona | рила и купинарни у оройотр          | илинарин их напалий домусси    |
|------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| разнообразного   | вида и кулинарных свойств           | кулинарных изделий, закусок    |
| ассортимента     | используемых продуктов и            | разнообразного ассортимента, в |
|                  | полуфабрикатов, требований          | том числе региональных,        |
|                  | рецептуры, последовательности       | вегетарианских, для            |
|                  | приготовления, особенностей заказа. | диетического питания.          |
|                  | Рационально использовать            | Температурный режим и          |
|                  | продукты, полуфабрикаты.            | правила приготовления горячих  |
|                  | Соблюдать температурный и           | блюд, кулинарных изделий,      |
|                  | временной режим процессов           | закусок.                       |
|                  | приготовления.                      | Виды, назначение и             |
|                  | Изменять закладку продуктов в       | правила безопасной             |
|                  | соответствии с изменением выхода    | эксплуатации технологического  |
|                  | блюд, кулинарных изделий, закусок.  | оборудования,                  |
|                  | Определять степень готовности       | производственного инвентаря,   |
|                  | блюд, кулинарных изделий, закусок.  | инструментов, посуды,          |
|                  | Доводить блюда, кулинарные          | используемых при               |
|                  | изделия, закуски до вкуса, до       | приготовлении горячих блюд,    |
|                  | определенной консистенции.          | кулинарных изделий, закусок.   |
|                  | Владеть техниками, приемами         | Нормы                          |
|                  | приготовления горячих блюд,         | взаимозаменяемости сырья и     |
|                  | кулинарных изделий, закусок.        | продуктов.                     |
|                  | Подбирать гарниры, соусы.           | Ассортимент,                   |
|                  | Соблюдать санитарно-                | характеристика, кулинарное     |
|                  | гигиенические требования в процессе | использование пряностей,       |
|                  | приготовления пищи.                 | приправ, специй.               |
|                  | Осуществлять взаимозаменяемость     | r r., ,                        |
|                  | продуктов в процессе приготовления  |                                |
|                  | горячих блюд, кулинарных изделий,   |                                |
|                  | закусок с учетом норм               |                                |
|                  | взаимозаменяемости.                 |                                |
|                  | Выбирать, подготавливать и          |                                |
|                  | использовать при приготовлении      |                                |
|                  | 1 1                                 |                                |
|                  | горячих блюд, кулинарных изделий,   |                                |

|  | T  | T                                    | 1                              |
|--|--|--------------------------------------|--------------------------------|
|  |  | закусок специи, пряности, приправы с |                                |
|  |  | учетом их взаимозаменяемости,        |                                |
|  |  | сочетаемости с основными продуктами. |                                |
|  |  | Выбирать в соответствии со           |                                |
|  |  | способом приготовления, безопасно    |                                |
|  |  | использовать технологическое         |                                |
|  |  | оборудование, производственный       |                                |
|  |  | инвентарь, инструменты, посуду       |                                |
|  | Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовых           | Техника порционирования,       |
|  |  | горячих блюд, кулинарных изделий,    | варианты оформления горячих    |
|  |  | закусок перед отпуском, упаковкой на | блюд, кулинарных изделий,      |
|  |  | вынос;                               | закусок для подачи;            |
|  |  | Поддерживать температуру подачи      | Виды, назначение столовой      |
|  |  | горячих блюд, кулинарных изделий,    | посуды для отпуска с раздачи,  |
|  |  | закусок на раздаче;                  | прилавка, термосов,            |
|  |  | Порционировать, сервировать и        | контейнеров для отпуска на     |
|  |  | творчески оформлять горячие блюда,   | вынос горячих блюд,            |
|  |  | кулинарные изделия и закуски для     | кулинарных изделий, закусок    |
|  |  | подачи с учетом рационального        | разнообразного ассортимента, в |
|  |  | использования ресурсов, соблюдением  | том числе региональных;        |
|  |  | требований по безопасности готовой   | Методы сервировки и            |
|  |  | продукции;                           | подачи горячих блюд,           |
|  |  | Соблюдать выход горячих блюд,        | кулинарных изделий, закусок;   |
|  |  | кулинарных изделий, закусок при их   | Температура подачи             |
|  |  | порционировании (комплектовании);    | горячих блюд, кулинарных       |
|  |  | Охлаждать и замораживать готовые     | изделий, закусок               |
|  |  | горячие блюда, кулинарные изделия,   | разнообразного ассортимента, в |
|  |  | закуски с учетом требований к        | том числе региональных;        |
|  |  | безопасности пищевых продуктов;      | Правила разогревания           |
|  |  | Хранить свежеприготовленные,         | горячих блюд, кулинарных       |
|  |  | охлажденные и замороженные блюда,    | изделий, закусок;              |
|  |  | кулинарные изделия, закуски с учетом | Правила охлаждения,            |
|  |  | требований по безопасности,          | замораживания и хранения       |

|                  | соблюдением режимов хранения;        | горячих блюд, кулинарных     |
|------------------|--------------------------------------|------------------------------|
|                  | Разогревать охлажденные,             | изделий, закусок;            |
|                  | замороженные готовые блюда,          | Требования к безопасности    |
|                  | кулинарные изделия, закуски с учетом | хранения готовых горячих     |
|                  | требований к безопасности готовой    | блюд, кулинарных изделий,    |
|                  | продукции;                           | закусок;                     |
|                  | Выбирать контейнеры,                 | Правила маркирования         |
|                  | упаковочные материалы, эстетично     | упакованных горячих блюд,    |
|                  | упаковывать готовые горячие блюда,   | кулинарных изделий, закусок, |
|                  | кулинарные изделия, закуски на вынос | правила заполнения этикеток  |
|                  | и для транспортирования              |                              |
| Ведение расчетов | Рассчитывать стоимость горячих       | Ассортимент и цены на        |
| с потребителями  | блюд, кулинарных изделий, закусок.   | горячие блюда, кулинарные    |
| при отпуске      | Вести учет реализованных горячих     | изделия, закуски на день     |
| продукции на     | блюд, кулинарных изделий, закусок.   | принятия платежей.           |
| вынос,           | Пользоваться контрольно-             | Правила торговли.            |
| взаимодействие с | кассовыми машинами при оформлении    | Виды оплаты по платежам.     |
| потребителями    | платежей.                            | Виды и характеристика        |
| при отпуске      | Принимать оплату наличными           | контрольно-кассовых машин.   |
| продукции с      | деньгами; принимать и оформлять;     | Виды и правила               |
| прилавка/раздачи | безналичные платежи.                 | осуществления кассовых       |
|                  | Составлять отчет по платежам.        | операций.                    |
|                  | Поддерживать визуальный контакт      | Правила и порядок расчета    |
|                  | с потребителем.                      | потребителей при оплате      |
|                  | Владеть профессиональной             | наличными деньгами, при      |
|                  | терминологией.                       | безналичной форме оплаты.    |
|                  | Консультировать потребителей,        | Правила поведения,           |
|                  | оказывать им помощь в выборе горячих | степень ответственности за   |
|                  | блюд, кулинарных изделий, закусок.   | правильность расчетов с      |
|                  | Разрешать проблемы в рамках своей    | потребителями.               |
|                  | компетенции                          | Правила общения с            |
|                  |                                      | потребителями.               |
|                  |                                      | Базовый словарный запас      |
|                  |                                      | 2430BBH CHOBapHBH Sulfac     |

|            |                  |     |                  |  | на иностранном языке.        |
|------------|------------------|-----|------------------|--|------------------------------|
|            |                  |     |                  |  | Техника общения,             |
|            |                  |     |                  |  | ориентированная на           |
|            |                  |     |                  |  | потребителя                  |
| ПК 2.12.8. | МДК 02.02.       | 32  | Подготовка,      | Выбирать, рационально размещать        | Требования охраны труда,     |
|            | Организация      |     | уборка рабочего  | на рабочем месте оборудование,         | пожарной безопасности и      |
|            | приготовления,   |     | места повара при | инвентарь, посуду, сырье, материалы в  | производственной санитарии в |
|            | подготовки к     |     | выполнении работ | соответствии с инструкциями и          | организации питания.         |
|            | реализации и     |     | по приготовлению | регламентами, стандартами чистоты.     | Виды, назначение, правила    |
|            | презентации      |     | горячих блюд,    | Проводить текущую уборку               | безопасной эксплуатации      |
|            | горячих блюд,    |     | кулинарных       | рабочего места повара в соответствии с | технологического             |
|            | кулинарных       |     | изделий, закусок | инструкциями и регламентами,           | оборудования,                |
|            | изделий, закусок |     |                  | стандартами чистоты.                   | производственного инвентаря, |
|            |                  |     |                  | Применять регламенты, стандарты        | инструментов,                |
|            |                  |     |                  | и нормативно-техническую               | весоизмерительных приборов,  |
|            |                  |     |                  | документацию, соблюдать санитарные     | посуды и правила ухода за    |
|            |                  |     |                  | требования.                            | ними.                        |
|            |                  |     |                  | Выбирать и применять моющие и          | Организация работ по         |
|            |                  |     |                  | дезинфицирующие средства.              | приготовлению горячих блюд,  |
|            |                  |     |                  | Владеть техникой ухода за              | кулинарных изделий, закусок. |
|            |                  |     |                  | весоизмерительным оборудованием.       | Последовательность           |
|            |                  |     |                  | Мыть вручную и в посудомоечной         | выполнения технологических   |
|            |                  |     |                  | машине, чистить и раскладывать на      | операций, современные методы |
|            |                  |     |                  | хранение кухонную посуду и             | приготовления горячих блюд,  |
|            |                  |     |                  | производственный инвентарь в           | кулинарных изделий, закусок. |
|            |                  |     |                  | соответствии со стандартами чистоты.   | Регламенты, стандарты, в     |
|            |                  |     |                  | Соблюдать правила мытья                | том числе система анализа,   |
|            |                  |     |                  | кухонных ножей, острых,                | оценки и управления опасными |
|            |                  |     |                  | травмоопасных частей                   | факторами (система НАССР) и  |
|            |                  |     |                  | технологического оборудования.         | нормативно-техническая       |
|            |                  |     |                  | Соблюдать условия хранения             | документация, используемая   |
|            |                  |     |                  | кухонной посуды, инвентаря,            | при приготовлении горячих    |
|            |                  |     |                  | инструментов                           | блюд, кулинарных изделий,    |
|            |                  | l . |                  | me ipjiiem ob                          | тод, култирным поделин,      |

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

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

ассортимента»

| ассортимента»        |                  | 1                  | T .            |                                     |                                |
|----------------------|------------------|--------------------|----------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Шифры<br>осваиваемых | Наименование     | Примерный<br>объем | Действие       | Умения                              | Знания                         |
| компетенций          | МДК              | нагрузки на        | деистоис       | 3 MCHUA                             | Shanax                         |
| (ПК и ОК)            |                  | освоение           |                |                                     |                                |
| ПК 3.1-3.6           | МДК 03.01.       | 96                 | Подготовка     | Оценивать наличие, подбирать в      | Правила выбора основных        |
|                      | Процессы         |                    | основных       | соответствии с технологическими     | продуктов и дополнительных     |
|                      | приготовления,   |                    | продуктов и    | требованиями, оценивать качество и  | ингредиентов с учетом их       |
|                      | подготовки к     |                    | дополнительных | безопасность основных продуктов и   | сочетаемости,                  |
|                      | реализации и     |                    | ингредиентов   | дополнительных ингредиентов.        | взаимозаменяемости.            |
|                      | презентации      |                    |                | Организовывать их хранение до       | Критерии оценки качества       |
|                      | холодных блюд,   |                    |                | момента использования.              | основных продуктов и           |
|                      | кулинарных       |                    |                | Выбирать, подготавливать            | дополнительных ингредиентов,   |
|                      | изделий, закусок |                    |                | пряности, приправы, специи.         | используемых для               |
|                      |                  |                    |                | Взвешивать, измерять продукты,      | приготовления холодных блюд,   |
|                      |                  |                    |                | входящие в состав холодных блюд,    | кулинарных изделий, закуок.    |
|                      |                  |                    |                | кулинарных изделий, закуок в        | Ассортимент,                   |
|                      |                  |                    |                | соответствии с рецептурой.          | характеристика региональных    |
|                      |                  |                    |                | Осуществлять взаимозаменяемость     | видов сырья, продуктов.        |
|                      |                  |                    |                | продуктов в соответствии с нормами  | Нормы                          |
|                      |                  |                    |                | закладки, особенностями заказа,     | взаимозаменяемости сырья и     |
|                      |                  |                    |                | сезонностью.                        | продуктов.                     |
|                      |                  |                    |                | Использовать региональные,          |                                |
|                      |                  |                    |                | сезонные продукты для приготовления |                                |
|                      |                  |                    |                | холодных блюд, кулинарных изделий,  |                                |
|                      |                  |                    |                | закуок.                             |                                |
|                      |                  |                    |                | Оформлять заявки на продукты,       |                                |
|                      |                  |                    |                | расходные материалы, необходимые    |                                |
|                      |                  |                    |                | для приготовления холодных блюд,    |                                |
|                      |                  |                    |                | кулинарных изделий, закусок         |                                |
|                      |                  |                    | Приготовление  | Выбирать, применять,                | Ассортимент, рецептуры,        |
|                      |                  |                    | холодных блюд, | комбинировать методы приготовления  | пищевая ценность, требования к |

| кулинарных       | холодных блюд, кулинарных изделий,    | качеству, методы               |
|------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| изделий, закусок | закусок с учетом типа питания, вида и | приготовления холодных блюд,   |
| разнообразного   | кулинарных свойств используемых       | кулинарных изделий, закусок    |
| ассортимента     | продуктов и полуфабрикатов,           | разнообразного ассортимента, в |
|                  | требований рецептуры,                 | том числе региональных,        |
|                  | последовательности приготовления,     | вегетарианских, для            |
|                  | особенностей заказа.                  | диетического питания.          |
|                  | Рационально использовать              | Температурный режим и          |
|                  | продукты, полуфабрикаты.              | правила приготовления          |
|                  | Соблюдать температурный и             | холодных блюд, кулинарных      |
|                  | временной режим процессов             | изделий, закусок.              |
|                  | приготовления.                        | Виды, назначение и             |
|                  | Изменять закладку продуктов в         | правила безопасной             |
|                  | соответствии с изменением выхода      | эксплуатации технологического  |
|                  | блюд, кулинарных изделий, закусок.    | оборудования,                  |
|                  | Определять степень готовности         | производственного инвентаря,   |
|                  | блюд, кулинарных изделий, закусок.    | инструментов, посуды,          |
|                  | Доводить блюда, кулинарные            | используемых при               |
|                  | изделия, закуски до вкуса, до         | приготовлении холодных блюд,   |
|                  | определенной консистенции.            | кулинарных изделий, закусок.   |
|                  | Владеть техниками, приемами           | Нормы                          |
|                  | приготовления холодных блюд,          | взаимозаменяемости сырья и     |
|                  | кулинарных изделий, закусок.          | продуктов.                     |
|                  | Подбирать гарниры, соусы.             | Ассортимент,                   |
|                  | Соблюдать санитарно-                  | характеристика, кулинарное     |
|                  | гигиенические требования в процессе   | использование пряностей,       |
|                  | приготовления пищи.                   | приправ, специй.               |
|                  | Осуществлять взаимозаменяемость       |                                |
|                  | продуктов в процессе приготовления    |                                |
|                  | холодных блюд, кулинарных изделий,    |                                |
|                  | закусок с учетом норм                 |                                |
|                  | взаимозаменяемости.                   |                                |
|                  | Выбирать, подготавливать и            |                                |

| <del>,                                      </del> |                                       | T                                    | <del> </del>                   |
|--|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
|  |                                       | использовать при приготовлении       |                                |
|  |                                       | холодных блюд, кулинарных изделий,   |                                |
|  |                                       | закусок специи, пряности, приправы с |                                |
|  |                                       | учетом их взаимозаменяемости,        |                                |
|  |                                       | сочетаемости с основными продуктами. |                                |
|  |                                       | Выбирать в соответствии со           |                                |
|  |                                       | способом приготовления, безопасно    |                                |
|  |                                       | использовать технологическое         |                                |
|  |                                       | оборудование, производственный       |                                |
|  |                                       | инвентарь, инструменты, посуду       |                                |
|  | Хранение, отпуск                      | Проверять качество готовых           | Техника порционирования,       |
|  | холодных блюд,                        | холодных блюд, кулинарных изделий,   | варианты оформления            |
|  | кулинарных                            | закусок перед отпуском, упаковкой на | холодных блюд, кулинарных      |
|  | изделий, закусок                      | вынос.                               | изделий, закусок для подачи.   |
|  | , , , , , , , , , , , , , , , , , , , | Поддерживать температуру подачи      | Виды, назначение столовой      |
|  |                                       | холодных блюд, кулинарных изделий,   | посуды для отпуска с раздачи,  |
|  |                                       | закусок на раздаче.                  | прилавка, контейнеров для      |
|  |                                       | Порционировать, сервировать и        | отпуска на вынос холодных      |
|  |                                       | творчески оформлять холодные блюда,  | блюд, кулинарных изделий,      |
|  |                                       | кулинарные изделия и закуски для     | закусок разнообразного         |
|  |                                       | подачи с учетом рационального        | ассортимента, в том числе      |
|  |                                       | использования ресурсов, соблюдением  | региональных.                  |
|  |                                       | требований по безопасности готовой   | Методы сервировки и            |
|  |                                       | продукции.                           | подачи холодных блюд,          |
|  |                                       | Соблюдать выход холодных блюд,       | кулинарных изделий, закусок.   |
|  |                                       | кулинарных изделий, закусок при их   | Температура подачи             |
|  |                                       | порционировании (комплектовании).    | холодных блюд, кулинарных      |
|  |                                       | Хранить свежеприготовленные,         | изделий, закусок               |
|  |                                       | холодные блюда, кулинарные изделия,  | разнообразного ассортимента, в |
|  |                                       | закуски с учетом требований по       | том числе региональных.        |
|  |                                       | безопасности, соблюдением режимов    | Требования к безопасности      |
|  |                                       | хранения.                            | хранения готовых холодных      |
|  |                                       | Выбирать контейнеры,                 | блюд, кулинарных изделий,      |
| <u> </u>   |                                       | Distribution Rottite Hiterory,       | олгод, кулипарных поделии,     |

|            | 1           |    | T                |                                      | T                            |
|------------|-------------|----|------------------|--------------------------------------|------------------------------|
|            |             |    |                  | упаковочные материалы, эстетично     | закусок.                     |
|            |             |    |                  | упаковывать готовые холодные блюда,  | Правила маркирования         |
|            |             |    |                  | кулинарные изделия, закуски на вынос | упакованных холодных блюд,   |
|            |             |    |                  | и для транспортирования              | кулинарных изделий, закусок, |
|            |             |    |                  |                                      | правила заполнения этикеток  |
|            |             |    | Ведение расчетов | Рассчитывать стоимость холодных      | Ассортимент и цены на        |
|            |             |    | с потребителями  | блюд, кулинарных изделий, закусок.   | холодные блюда, кулинарные   |
|            |             |    | при отпуске      | Вести учет реализованных             | изделия, закуски на день     |
|            |             |    | продукции на     | холодных блюд, кулинарных изделий,   | принятия платежей.           |
|            |             |    | вынос,           | закусок.                             | Правила торговли.            |
|            |             |    | взаимодействие с | Пользоваться контрольно-             | Виды оплаты по платежам.     |
|            |             |    | потребителями    | кассовыми машинами при оформлении    | Виды и характеристика        |
|            |             |    | при отпуске      | платежей.                            | контрольно-кассовых машин.   |
|            |             |    | продукции с      | Принимать оплату наличными           | Виды и правила               |
|            |             |    | прилавка/раздачи | деньгами; принимать и оформлять;     | осуществления кассовых       |
|            |             |    |                  | безналичные платежи.                 | операций.                    |
|            |             |    |                  | Составлять отчет по платежам.        | Правила и порядок расчета    |
|            |             |    |                  | Поддерживать визуальный контакт      | потребителей при оплате      |
|            |             |    |                  | с потребителем.                      | наличными деньгами, при      |
|            |             |    |                  | Владеть профессиональной             | безналичной форме оплаты.    |
|            |             |    |                  | терминологией.                       | Правила поведения,           |
|            |             |    |                  | Консультировать потребителей,        | степень ответственности за   |
|            |             |    |                  | оказывать им помощь в выборе         | правильность расчетов с      |
|            |             |    |                  | холодных блюд, кулинарных изделий,   | потребителями.               |
|            |             |    |                  | закусок. Разрешать проблемы в рамках | Правила общения с            |
|            |             |    |                  | своей компетенции                    | потребителями.               |
|            |             |    |                  |                                      | Базовый словарный запас      |
|            |             |    |                  |                                      | на иностранном языке.        |
|            |             |    |                  |                                      | Техника общения,             |
|            |             |    |                  |                                      | ориентированная на           |
|            |             |    |                  |                                      | потребителя                  |
| ПК 3.13.6. | МДК 03.02.  | 32 | Подготовка,      | Выбирать, рационально размещать      | Требования охраны труда,     |
|            | Организация |    | уборка рабочего  | на рабочем месте оборудование,       | пожарной безопасности и      |

|                  |                  |  | Г                            |
|------------------|------------------|--|------------------------------|
| приготовления,   | места повара при | инвентарь, посуду, сырье, материалы в  | производственной санитарии в |
| подготовки к     | выполнении работ | соответствии с инструкциями и          | организации питания.         |
| реализации и     | по приготовлению | регламентами, стандартами чистоты.     | Виды, назначение, правила    |
| презентации      | холодных блюд,   | Проводить текущую уборку               | безопасной эксплуатации      |
| холодных блюд,   | кулинарных       | рабочего места повара в соответствии с | технологического             |
| кулинарных       | изделий, закусок | инструкциями и регламентами,           | оборудования,                |
| изделий, закусок |                  | стандартами чистоты.                   | производственного инвентаря, |
|                  |                  | Применять регламенты, стандарты        | инструментов,                |
|                  |                  | и нормативно-техническую               | весоизмерительных приборов,  |
|                  |                  | документацию, соблюдать санитарные     | посуды и правила ухода за    |
|                  |                  | требования.                            | ними.                        |
|                  |                  | Выбирать и применять моющие и          | Организация работ по         |
|                  |                  | дезинфицирующие средства.              | приготовлению холодных       |
|                  |                  | Владеть техникой ухода за              | блюд, кулинарных изделий,    |
|                  |                  | весоизмерительным оборудованием.       | закусок.                     |
|                  |                  | Мыть вручную и в посудомоечной         | Последовательность           |
|                  |                  | машине, чистить и раскладывать на      | выполнения технологических   |
|                  |                  | хранение кухонную посуду и             | операций, современные методы |
|                  |                  | производственный инвентарь в           | приготовления холодных блюд, |
|                  |                  | соответствии со стандартами чистоты.   | кулинарных изделий, закусок. |
|                  |                  | Соблюдать правила мытья                | Регламенты, стандарты, в     |
|                  |                  | кухонных ножей, острых,                | том числе система анализа,   |
|                  |                  | травмоопасных частей                   | оценки и управления опасными |
|                  |                  | технологического оборудования.         | факторами (система НАССР) и  |
|                  |                  | Соблюдать условия хранения             | нормативно-техническая       |
|                  |                  | кухонной посуды, инвентаря,            | документация, используемая   |
|                  |                  | инструментов                           | при приготовлении холодных   |
|                  | Подбор,          | Выбирать оборудование,                 | блюд, кулинарных изделий,    |
|                  | подготовка к     | производственный инвентарь,            | закусок.                     |
|                  | работе, проверка | инструменты, посуду в соответствии с   | Возможные последствия        |
|                  | технологического | видом работ в зоне по приготовлению    | нарушения санитарии и        |
|                  | оборудования,    | холодных блюд, кулинарных изделий,     | гигиены.                     |
|                  | производственног | закусок.                               | Требования к личной          |

| ного     |
|----------|
| ОТОГ     |
|          |
| их и     |
| цств,    |
| ДЛЯ      |
| AN.      |
| щии      |
| ļ        |
| ļ        |
| ļ        |
|          |
| ļ        |
| ļ        |
| ļ        |
| ļ        |
| ļ        |
| ļ        |
| X        |
| ļ        |
| ļ        |
|          |
| на       |
| юд,      |
| K.       |
| Ы        |
|          |
| К        |
| ()<br>() |

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

| Шифры       |              | Примерный   |          |         |        |
|-------------|--------------|-------------|----------|---------|--------|
| осваиваемых | Наименование | объем       | Действие | Умения  | Знания |
| компетенций | МДК          | нагрузки на | деиствие | у мения | Эниния |
| (ПК и ОК)   |              | освоение    |          |         |        |

|            |                 | T  | T               | T                                    |                                |
|------------|-----------------|----|-----------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| ПК 4.1-4.5 | 04.01. Процессы | 64 | Подготовка      | Оценивать наличие, подбирать в       | Правила выбора основных        |
|            | приготовления,  |    | основных        | соответствии с технологическими      | продуктов и дополнительных     |
|            | подготовки к    |    | продуктов и     | требованиями, оценивать качество и   | ингредиентов с учетом их       |
|            | реализации      |    | дополнительных  | безопасность основных продуктов и    | сочетаемости,                  |
|            | холодных и      |    | ингредиентов    | дополнительных ингредиентов.         | взаимозаменяемости.            |
|            | горячих сладких |    |                 | Организовывать их хранение до        | Критерии оценки качества       |
|            | блюд, десертов, |    |                 | момента использования.               | основных продуктов и           |
|            | напитков        |    |                 | Выбирать, подготавливать             | дополнительных ингредиентов,   |
|            |                 |    |                 | ароматические и красящие вещества с  | используемых для               |
|            |                 |    |                 | учетом требований санитарных норм и  | приготовления холодных и       |
|            |                 |    |                 | правил.                              | горячих сладких блюд,          |
|            |                 |    |                 | Взвешивать, измерять продукты,       | десертов, напитков.            |
|            |                 |    |                 | входящие в состав холодных и горячих | Ассортимент,                   |
|            |                 |    |                 | сладких блюд, десертов, напитков в   | характеристика региональных    |
|            |                 |    |                 | соответствии с рецептурой.           | видов сырья, продуктов.        |
|            |                 |    |                 | Осуществлять взаимозаменяемость      | Нормы                          |
|            |                 |    |                 | продуктов в соответствии с нормами   | взаимозаменяемости сырья и     |
|            |                 |    |                 | закладки, особенностями заказа,      | продуктов.                     |
|            |                 |    |                 | сезонностью.                         | Правила расчета                |
|            |                 |    |                 | Использовать региональные,           | потребности в сырье и пищевых  |
|            |                 |    |                 | сезонные продукты для приготовления  | продуктах.                     |
|            |                 |    |                 | холодных и горячих сладких блюд,     | Правила составления            |
|            |                 |    |                 | десертов, напитков.                  | заявки на склад                |
|            |                 |    |                 | Оформлять заявки на продукты,        |                                |
|            |                 |    |                 | расходные материалы, необходимые     |                                |
|            |                 |    |                 | для приготовления холодных и горячих |                                |
|            |                 |    |                 | сладких блюд, десертов, напитков     |                                |
|            |                 |    | Приготовление   | Выбирать, применять,                 | Ассортимент, рецептуры,        |
|            |                 |    | холодных и      | комбинировать методы приготовления   | пищевая ценность, требования к |
|            |                 |    | горячих сладких | холодных и горячих сладких блюд,     | качеству, методы               |
|            |                 |    | блюд, десертов, | десертов, напитков с учетом типа     | приготовления холодных и       |
|            |                 |    | напитков        | питания, вида и кулинарных свойств   | горячих сладких блюд,          |
|            |                 |    | разнообразного  | используемых продуктов и             | десертов, напитков             |

| ассортимента | полуфабрикатов, требований           | разнообразного ассортимента, в |
|--------------|--------------------------------------|--------------------------------|
|              | рецептуры, последовательности        | том числе региональных,        |
|              | приготовления, особенностей заказа.  | вегетарианских, для            |
|              | Рационально использовать             | диетического питания.          |
|              | продукты, полуфабрикаты.             | Температурный режим и          |
|              | Соблюдать температурный и            | правила приготовления          |
|              | временной режим процессов            | холодных и горячих сладких     |
|              | приготовления.                       | блюд, десертов, напитков.      |
|              | Изменять закладку продуктов в        | Виды, назначение и             |
|              | соответствии с изменением выхода     | правила безопасной             |
|              | холодных и горячих сладких блюд,     | эксплуатации технологического  |
|              | десертов, напитков.                  | оборудования,                  |
|              | Определять степень готовности        | производственного инвентаря,   |
|              | холодных и горячих сладких блюд,     | инструментов, посуды,          |
|              | десертов, напитков.                  | используемых при               |
|              | Доводить холодных и горячих          | приготовлении холодных и       |
|              | сладких блюд, десертов, напитков до  | горячих сладких блюд,          |
|              | вкуса, до определенной консистенции. | десертов, напитков.            |
|              | Владеть техниками, приемами          | Нормы                          |
|              | приготовления холодных и горячих     | взаимозаменяемости сырья и     |
|              | сладких блюд, десертов, напитков.    | продуктов.                     |
|              | Подбирать гарниры, соусы.            | Ассортимент,                   |
|              | Соблюдать санитарно-                 | характеристика, кулинарное     |
|              | гигиенические требования в процессе  | использование, безопасность    |
|              | приготовления пищи.                  | ароматических и красящих       |
|              | Осуществлять взаимозаменяемость      | веществ.                       |
|              | продуктов в процессе приготовления   |                                |
|              | холодных и горячих сладких блюд,     |                                |
|              | десертов, напитков с учетом норм     |                                |
|              | взаимозаменяемости.                  |                                |
|              | Выбирать, подготавливать и           |                                |
|              | использовать при приготовлении       |                                |
|              | холодных и горячих сладких блюд,     |                                |

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

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

| ПК 4.1-4.5  Од. о   |
|---|
| Соблюдать правила мытья десертов, напитков.  кухонных ножей, острых, травмоопасных частей том числе система анализа технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения факторами (система НАССР) и кухонной посуды, инвентаря, нормативно-техническая |

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

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

| Шифры<br>осваиваемых<br>компетенций<br>(ПК и ОК) | Наименование<br>МДК   | Примерный объем нагрузки на освоение | Действие  | Умения  | Знания  |
|--|---|--------------------------------------|---|---|---|
| ПК 5.15.5.                                       | 05.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 128                                  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочгных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Оформлять заявки на продукты, | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад |

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

| Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по | Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос |
|---|--|--|
|   | кондитерские изделия для отпуска с   | посуды для отпуска с раздачи,  |
|   | ресурсов, соблюдением требований по  | отпуска на вынос   |
|   | безопасности готовой продукции. Соблюдать выход хлебобулочных,   | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |
|   | мучных кондитерских изделий при их   | разнообразного ассортимента, в   |

| <u>,                                      </u> |                  |                                     |                              |
|--|------------------|-------------------------------------|------------------------------|
|  |                  | порционировании (комплектовании).   | том числе региональных.      |
|  |                  | Хранить хлебобулочные, мучные       | Методы сервировки и          |
|  |                  | кондитерские изделия с учетом       | подачи хлебобулочных, мучных |
|  |                  | требований по безопасности,         | кондитерских изделий.        |
|  |                  | соблюдением режимов хранения.       | Требования к безопасности    |
|  |                  | Выбирать контейнеры,                | хранения хлебобулочных,      |
|  |                  | упаковочные материалы, эстетично    | мучных кондитерских изделий. |
|  |                  | упаковывать хлебобулочные, мучные   | Правила маркирования         |
|  |                  | кондитерские изделия на вынос и для | упакованных хлебобулочных,   |
|  |                  | транспортирования                   | мучных кондитерских изделий, |
|  |                  |                                     | правила заполнения этикеток  |
|  | Ведение расчетов | Рассчитывать стоимость              | Ассортимент и цены на        |
|  | с потребителями  | хлебобулочных, мучных кондитерских  | хлебобулочные, мучные        |
|  | при отпуске      | изделий.                            | кондитерские изделия на день |
|  | продукции на     | Вести учет реализованных            | принятия платежей.           |
|  | вынос,           | хлебобулочных, мучных кондитерских  | Правила торговли.            |
|  | взаимодействие с | изделий.                            | Виды оплаты по платежам.     |
|  | потребителями    | Пользоваться контрольно-касс        | Виды и характеристика        |
|  | при отпуске      | овыми машинами при оформлении       | контрольно-кассовых машин.   |
|  | продукции с      | платежей.                           | Виды и правила               |
|  | прилавка/раздачи | Принимать оплату наличными          | осуществления кассовых       |
|  |                  | деньгами; принимать и оформлять     | операций.                    |
|  |                  | безналичные платежи.                | Правила и порядок расчета    |
|  |                  | Составлять отчет по платежам.       | потребителей при оплате      |
|  |                  | Поддерживать визуальный контакт     | наличными деньгами, при      |
|  |                  | с потребителем.                     | безналичной форме оплаты.    |
|  |                  | Владеть профессиональной            | Правила поведения,           |
|  |                  | терминологией.                      | степень ответственности за   |
|  |                  | Консультировать потребителей,       | правильность расчетов с      |
|  |                  | оказывать им помощь в выборе        | потребителями.               |
|  |                  | хлебобулочных, мучных кондитерских  | Правила общения с            |
|  |                  | изделий.                            | потребителями.               |
|  |                  | Разрешать проблемы в рамках         | Базовый словарный запас      |
| 1  |                  |                                     |                              |

|            |  |    |   | своей компетенции   | на иностранном дагиса  |
|------------|--|----|---|---|--|
|            |  |    |   | Своей компетенции   | на иностранном языке.  |
|            |  |    |   |   | Техника общения,   |
|            |  |    |   |   | 1 1  |
|            |  |    |   | D (   | 1  |
| ПК 5.15.5. | 05.02. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 32 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. | потребителя  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.  Организация работ на различных участках кондитерского цеха.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая |
|            |  |    |   | Соблюдать правила мытья   | документация, используемая   |
|            |  |    |   | кухонных ножей, острых,   | при приготовлении  |
|            |  |    |   | травмоопасных частей  | хлебобулочных, мучных  |

|                   | технологического оборудования.       | кондитерских изделий.         |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
|                   | Соблюдать правила мытья и            | Возможные последствия         |
|                   | стерилизации кондитерских мешков.    | нарушения санитарии и         |
|                   | Соблюдать условия хранения           | гигиены.                      |
|                   | кухонной посуды, инвентаря,          | Требования к личной           |
|                   | инструментов                         | гигиене персонала при         |
| Подбор,           | Выбирать оборудование,               | подготовке производственного  |
| подготовка к      | производственный инвентарь,          | инвентаря и кухонной посуды.  |
| работе, проверка  | инструменты, посуду в соответствии с | Правила безопасного           |
| технологического  | видом работ на различных участках    | хранения чистящих, моющих и   |
| оборудования,     | кондитерского цеха.                  | дезинфицирующих средств,      |
| производственног  | Подготавливать к работе, проверять   | предназначенных для           |
| о инвентаря,      | технологическое оборудование,        | последующего использования.   |
| инструментов,     | производственный инвентарь,          | Правила утилизации            |
| весоизмерительны  | инструменты, весоизмерительные       | отходов.                      |
| х приборов        | приборы в соответствии с             | Виды, назначение              |
|                   | инструкциями и регламентами,         | упаковочных материалов,       |
|                   | стандартами чистоты.                 | способы хранения пищевых      |
|                   | Соблюдать правила техники            | продуктов.                    |
|                   | безопасности, пожарной безопасности, | Виды, назначение              |
|                   | охраны труда                         | оборудования, инвентаря       |
| Подготовка        | Выбирать, подготавливать             | посуды, используемых для      |
| рабочего места    | материалы, посуду, контейнеры,       | порционирования               |
| для               | оборудование для упаковки, хранения, | (комплектования) готовых      |
| порционирования   | подготовки к транспортированию       | хлебобулочных, мучных         |
| (комплектования), | готовых хлебобулочных, мучных        | кондитерских изделий;         |
| упаковки на       | кондитерских изделий                 | Способы и правила             |
| вынос готовых     | _                                    | порционирования               |
| хлебобулочных,    |                                      | (комплектования), упаковки на |
| мучных            |                                      | вынос готовых хлебобулочных,  |
| кондитерских      |                                      | мучных кондитерских изделий.  |
| изделий           |                                      | Условия, сроки, способы       |
|                   |                                      | хранения хлебобулочных,       |

| 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. | мучных кондитерских изделий усок  Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов. Правила обработки яиц в соответствии с требованиями саниатарных норм и правил. |
|--|--|---|
|  | соответствии со стандартами чистоты. Своевременно оформлять заявку на склад  |   |

## 3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

| Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование выделенных<br>учебных дисциплин | Объем<br>нагрузки | Умения                          | Знания                         |
|--|--|-------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| ПК 1.1-1.4                                 | ОП. 01.                                      | 36                | соблюдать санитарно-            | основные понятия и             |
| 2.1-2.8                                    | Основы микробиологии,                        |                   | эпидемиологические требования к | термины микробиологии;         |
| 3.1-3.6                                    | физиологии питания,                          |                   | процессам производства и        | основные группы                |
| 4.1-4.5                                    | санитарии и гигиены                          |                   | реализации блюд, кулинарных,    | микроорганизмов, их морфологию |
| 5.1-5.5                                    |  |                   | мучных, кондитерских изделий,   | и физиологию;                  |

| OK 1-11 | закусок, напитков;                  | микробиологию основных           |
|---------|-------------------------------------|----------------------------------|
|         | обеспечивать выполнение             | пищевых продуктов;               |
|         | требований системы анализа, оценки  | основные пищевые                 |
|         | и управления опасными факторами     | инфекции и пищевые отравления;   |
|         | (ХАССП) при выполнении работ;       | возможные источники              |
|         | производить санитарную              | микробиологического загрязнения  |
|         | обработку оборудования и инвентаря, | в процессе производства          |
|         | готовить растворы                   | кулинарной продукции;            |
|         | дезинфицирующих и моющих            | методы предотвращения            |
|         | средств;                            | порчи сырья и готовой продукции; |
|         | проводить органолептическую         | правила личной гигиены           |
|         | оценку безопасности пищевого        | работников организации питания;  |
|         | сырья и продуктов;                  | классификацию моющих             |
|         | рассчитывать энергетическую         | средств, правила их применения,  |
|         | ценность блюд;                      | условия и сроки хранения;        |
|         | составлять рационы питания          | правила проведения               |
|         | для различных категорий             | дезинфекции, дезинсекции,        |
|         | потребителей;                       | дератизации;                     |
|         |                                     | пищевые вещества и их            |
|         |                                     | значение для организма человека; |
|         |                                     | суточную норму                   |
|         |                                     | потребности человека в           |
|         |                                     | питательных веществах;           |
|         |                                     | основные процессы обмена         |
|         |                                     | веществ в организме;             |
|         |                                     | суточный расход энергии;         |
|         |                                     | состав, физиологическое          |
|         |                                     | значение, энергетическую и       |
|         |                                     | пищевую ценность различных       |
|         |                                     | продуктов питания;               |
|         |                                     | физико-химические                |
|         |                                     | изменения пищи в процессе        |
|         |                                     | пищеварения;                     |

|            |                      | 1  | I                                 | 1                                |
|------------|----------------------|----|-----------------------------------|----------------------------------|
|            |                      |    |                                   | усвояемость пищи,                |
|            |                      |    |                                   | влияющие на нее факторы;         |
|            |                      |    |                                   | нормы и принципы                 |
|            |                      |    |                                   | рационального сбалансированного  |
|            |                      |    |                                   | питания для различных групп      |
|            |                      |    |                                   | населения;                       |
|            |                      |    |                                   | назначение диетического          |
|            |                      |    |                                   | (лечебного) питания,             |
|            |                      |    |                                   | характеристику диет;             |
|            |                      |    |                                   | методики составления             |
|            |                      |    |                                   | рационов питания                 |
| ПК 1.2-1.4 | ОП.02.               | 36 | проводить органолептическую       | ассортимент, товароведные        |
| 2.2-2.8    | Основы товароведения |    | оценку качества и безопасности    | характеристики, требования к     |
| 3.2-3.6    | продовольственных    |    | продовольственных продуктов и     | качеству, упаковке,              |
| 4.2-4.5    | товаров              |    | сырья;                            | транспортированию и реализации,  |
| 5.2-5.5    |                      |    | оценивать условия и               | условия и сроки хранения         |
| OK 1-11    |                      |    | организовывать хранение продуктов | основных групп                   |
|            |                      |    | и запасов с учетом требований     | продовольственных товаров;       |
|            |                      |    | системы анализа, оценки и         | виды сопроводительной            |
|            |                      |    | управления опасными факторами     | документации на различные        |
|            |                      |    | (HACCP);                          | группы продуктов;                |
|            |                      |    | оформлять учетно-отчетную         | методы контроля качества,        |
|            |                      |    | документацию по расходу и         | безопасности пищевого сырья,     |
|            |                      |    | хранению продуктов;               | продуктов;                       |
|            |                      |    | осуществлять контроль             | современные способы              |
|            |                      |    | хранения и расхода продуктов      | обеспечения правильной           |
|            |                      |    |                                   | сохранности запасов и расхода    |
|            |                      |    |                                   | продуктов;                       |
|            |                      |    |                                   | виды складских помещений         |
|            |                      |    |                                   | и требования к ним;              |
|            |                      |    |                                   | правила оформления заказа        |
|            |                      |    |                                   | на продукты со склада и приема   |
|            |                      |    |                                   | продуктов, поступающих со склада |

|             |                          |    |                                     | и от поставщиков;                |  |  |
|-------------|--------------------------|----|-------------------------------------|----------------------------------|--|--|
| ПК 1.1-1.4  | ОП.03.                   | 36 | организовывать рабочее место        | классификацию, основные          |  |  |
| 2.1-2.8     | Техническое оснащение и  |    | для обработки сырья, приготовления  | технические характеристики,      |  |  |
| 3.1-3.6     | организация рабочего     |    | полуфабрикатов, готовой продукции,  | назначение, принципы действия,   |  |  |
| 4.1-4.5     | места                    |    | ее отпуска в соответствии с         | особенности устройства, правила  |  |  |
| 5.1-5.5     |                          |    | правилами техники безопасности,     | безопасной эксплуатации          |  |  |
| OK 1-11     |                          |    | санитарии и пожарной безопасности;  | различных групп технологического |  |  |
|             |                          |    | определять вид, выбирать в          | оборудования;                    |  |  |
|             |                          |    | соответствии с потребностью         | принципы организации             |  |  |
|             |                          |    | производства технологическое        | обработки сырья, приготовления   |  |  |
|             |                          |    | оборудование, инвентарь,            | полуфабрикатов, готовой          |  |  |
|             |                          |    | инструменты;                        | кулинарной и кондитерской        |  |  |
|             |                          |    | подготавливать к работе,            | продукции, подготовки ее к       |  |  |
|             |                          |    | использовать технологическое        | реализации;                      |  |  |
|             |                          |    | оборудование по его назначению с    | правила выбора                   |  |  |
|             |                          |    | учётом правил техники безопасности, | технологического оборудования,   |  |  |
|             |                          |    | санитарии и пожарной безопасности,  | инвентаря, инструментов, посуды  |  |  |
|             |                          |    | правильно ориентироваться в         | для различных процессов          |  |  |
|             |                          |    | экстренной ситуации                 | приготовления и отпуска          |  |  |
|             |                          |    |                                     | кулинарной и кондитерской        |  |  |
|             |                          |    |                                     | продукции;                       |  |  |
|             |                          |    |                                     | способы организации              |  |  |
|             |                          |    |                                     | рабочих мест повара, кондитера в |  |  |
|             |                          |    |                                     | соответствии с видами            |  |  |
|             |                          |    |                                     | изготавливаемой кулинарной и     |  |  |
|             |                          |    |                                     | кондитерской продукции;          |  |  |
|             |                          |    |                                     | правила                          |  |  |
|             |                          |    |                                     | электробезопасности, пожарной    |  |  |
|             |                          |    |                                     | безопасности;                    |  |  |
|             |                          |    |                                     | правила охраны труда в           |  |  |
| TTC 1 1 1 4 | OH 04                    | 26 |                                     | организациях питания             |  |  |
| ПК 1.1-1.4  | ОП 04.                   | 36 | -проводить анализ состояния         | -принципы рыночной               |  |  |
| 2.1-2.8     | Экономические и правовые |    | рынка товаров и услуг в области     | экономики;                       |  |  |

| 3.1-3.6<br>4.1-4.5<br>5.1-5.5<br>OK 1-11    | основы профессиональной деятельности       | профессиональной деятельности;  -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | -организационно-правовые формы организаций;                             |
|---|--|---|---|
|   |  |   | ± ·   |
| ПК 1.2-1.4<br>2.2-2.8<br>3.2-3.6<br>4.2-4.5 | OП.05. 32<br>Основы калькуляции и<br>учета | - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на  | -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского |

| 5.2-5.5 | производстве,  | учета;  |
|---------|--|---|
| OK 1-11 | -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организация:   | -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского                                     |
|         | организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; | учета;  |
|         | - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;         | общественном питании;   |
|         | -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять   | - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования,             |
|         | калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;   | предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного |
|         | -пользоваться контрольно-<br>кассовыми машинами или<br>средствами атвтоматизации при<br>расчетах с потребителями;                                | бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок                    |
|         | -принимать оплату наличными<br>деньгами;   | определения розничных цен на продукцию собственного производства;                                   |

|  | -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам  платежам  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  - правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  - правила оприходования товаров и тары материальноответственными лицами,  реализованных и отпущенных товаров;  - методику осуществления контроля за товарными запасами;  - понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, се документальное оформление, |
|--|--|
|  | документальное оформление, отчетность материально- ответственных лиц; - порядок оформления и   |

|                    |              |    |                                    | учета доверенностей;                              |
|--------------------|--------------|----|------------------------------------|---|
|                    |              |    |                                    | - ассортимент меню и цены                         |
|                    |              |    |                                    | на готовую продукцию на день                      |
|                    |              |    |                                    | принятия платежей;                                |
|                    |              |    |                                    | - правила торговли;                               |
|                    |              |    |                                    | - виды оплаты по платежам;                        |
|                    |              |    |                                    | - виды и правила осуществления кассовых операций; |
|                    |              |    |                                    | - правила и порядок                               |
|                    |              |    |                                    | расчетов с потребителями при                      |
|                    |              |    |                                    | оплате наличными деньгами и при                   |
|                    |              |    |                                    | безналичной форме оплаты;                         |
|                    |              |    |                                    | - правила поведения,                              |
|                    |              |    |                                    | степень ответственности за                        |
|                    |              |    |                                    | правильность расчетов с                           |
|                    |              |    |                                    | потребителями.                                    |
|                    |              |    |                                    |   |
| ПК 1.1-1.4         | ОП.06.       | 36 | -выявлять опасные и вредные        | -законы и иные                                    |
| 2.1-2.8            | Охрана труда |    | производственные факторы и         | нормативные правовые акты,                        |
| 3.1-3.6<br>4.1-4.5 |              |    | соответствующие им риски,          | содержащие государственные                        |
| 5.1-5.5            |              |    | связанные с прошлыми, настоящими   | нормативные требования охраны                     |
| OK 1-11            |              |    | или планируемыми видами            | труда, распространяющиеся на                      |
|                    |              |    | профессиональной деятельности;     | деятельность организации;                         |
|                    |              |    | -использовать средства             | -обязанности работников в                         |
|                    |              |    | коллективной и индивидуальной      | области охраны труда;                             |
|                    |              |    | защиты в соответствии с характером | -фактические или                                  |
|                    |              |    | выполняемой профессиональной       | потенциальные последствия                         |
|                    |              |    | деятельности;                      | собственной деятельности (или                     |
|                    |              |    | -участвовать в аттестации          | бездействия) и их влияние на                      |

|   |                          |    | рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда  | уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.  |
|---|--------------------------|----|--|--|
| ПК 1.1-1.4<br>2.1-2.8<br>3.1-3.6<br>4.1-4.5<br>5.1-5.5<br>ОК 1-11 | ОП. 07. Иностранный язык | 36 | профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения; предложения утвердительные, | Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно- |

вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but: имя существительное: его основные функции В предложении; имена существительные BO множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. определенный, артикль: неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного Употребление артикля. существительных без артикля. прилагательные имена положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глаголасвязки.Образование И употребление глаголов в Present, бытового общения;

#### Диалогическая речь

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

### Монологическая речь

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

| Раst, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present , Past, Future Perfect; В содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. |
|---|
| Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  |
| Аудирование   |
| • п   |
| онимать:  |
| сновное содержание текстов  |
| сновное содержание текстов монологического и  |
| диалогического характера в  |
| рамках изучаемых тем;   |
|   |
| ысказывания собеседника в   |
| наиболее распространенных   |
| стандартных ситуациях   |
| повседневного общения.  |
| • о тделять главную информацию от   |
| второстепенной;   |
| ● B   |
| ыявлять наиболее значимые   |

|                                     |                                |    |   | факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  |
|-------------------------------------|--------------------------------|----|---|--|
|                                     |                                |    |   | Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.   |
| ПК 1.1                              | ОП.08.                         | 36 | предпринимать   | принципы обеспечения   |
| 2.1<br>3.1<br>4.1<br>5.1<br>OK 1-11 | Безопасность жизнедеятельности | 50 | профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения | устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные |

|         |                     |    | T                                   | T                                  |
|---------|---------------------|----|-------------------------------------|------------------------------------|
|         |                     |    | обязанностей военной службы на      | мероприятия гражданской            |
|         |                     |    | воинских должностях в соответствии  | обороны;                           |
|         |                     |    | с полученной специальностью;        | способы защиты населения           |
|         |                     |    | оказывать первую помощь             | от оружия массового поражения;     |
|         |                     |    | пострадавшим                        | меры пожарной                      |
|         |                     |    |                                     | безопасности и правила             |
|         |                     |    |                                     | безопасного поведения при          |
|         |                     |    |                                     | пожарах;                           |
|         |                     |    |                                     | организацию и порядок              |
|         |                     |    |                                     | призыва граждан на военную         |
|         |                     |    |                                     | службу и поступления на нее в      |
|         |                     |    |                                     | добровольном порядке;              |
|         |                     |    |                                     | область применения                 |
|         |                     |    |                                     | получаемых профессиональных        |
|         |                     |    |                                     | знаний при исполнении              |
|         |                     |    |                                     | обязанностей военной службы;       |
|         |                     |    |                                     | порядок и правила оказания         |
|         |                     |    |                                     | первой помощи пострадавшим         |
| OK 1-11 | ОП.09               | 40 | Использовать физкультурно-          | Роль физической культуры в         |
|         | Физическая культура |    | оздоровительную деятельность для    | общекультурном, профессиональном   |
|         |                     |    | укрепления здоровья, достижения     | и социальном развитии человека;    |
|         |                     |    | жизненных и профессиональных целей; | Основы здорового образа жизни;     |
|         |                     |    | Применять рациональные приемы       | Условия профессиональной           |
|         |                     |    | двигательных функций в              | деятельности и зоны риска          |
|         |                     |    | профессиональной деятельности       | физического здоровья для профессии |
|         |                     |    | Пользоваться средствами             | (специальности)                    |
|         |                     |    | профилактики перенапряжения         | Средства профилактики              |
|         |                     |    | характерными для данной профессии   | перенапряжения                     |
|         |                     |    | (специальности)                     |                                    |

# 4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

### 4.1. Примерный учебный план сохраняем свою структуру и наименование разделов

|                         | ерныи учеоныи план сохр<br>       |                |   |              | товиние р            | Поделов        |
|-------------------------|-----------------------------------|----------------|---|--------------|----------------------|----------------|
|                         |                                   |                | Обязательные аудиторные учебные занятия |              |                      |                |
|                         |                                   |                |   |              |                      |                |
|                         |                                   | Максимальн     |   |              |                      | Рекомен-       |
|                         |                                   | ая учебная     |   |              | в том числе          |                |
| Индекс                  | Компоненты программы              | нагрузка       |   | лабора-      | курсово              | дуемый<br>курс |
|                         |                                   | обучающего     | всего                                   | торных       | й проект<br>(работа) | изучения       |
|                         |                                   | ся (час./нед.) | ВССГО                                   | и<br>практи- | (для                 |                |
|                         |                                   |                |   | ческих       | спец-                |                |
|                         |                                   |                |   | занятий      | тей)                 |                |
| 1                       | 2                                 | 3              | 4                                       | 5            | 6                    | 7              |
| Обязательна<br>практика | ая часть учебных циклов и         |                | 2304                                    | 460          |                      |                |
| -                       | Общепрофессиональны               |                |   |              |                      |                |
| ОП. 00                  | й цикл                            |                | 324                                     | 174          |                      |                |
|                         | Основы микробиологии,             |                |   |              |                      | 1              |
| ОП. 01                  | физиологии питания,               |                | 36                                      | 12           |                      |                |
|                         | санитарии и гигиены               |                |   |              |                      |                |
|                         | Основы товароведения              |                |   |              |                      | 1              |
| ОП.02                   | продовольственных                 |                | 36                                      | 18           |                      |                |
|                         | товаров                           |                |   |              |                      |                |
|                         | Техническое оснащение             |                |   |              |                      | 1              |
| ОП.03                   | и организация рабочего            |                | 36                                      | 18           |                      |                |
|                         | места                             |                |   |              |                      | 4              |
|                         | Экономические и                   |                |   |              |                      | 1              |
| ОП.04                   | правовые основы                   |                | 36                                      | 8            |                      |                |
|                         | профессиональной                  |                |   |              |                      |                |
|                         | деятельности Основы калькуляции и |                |   |              |                      | 1              |
| ОП.05                   | учета                             |                | 32                                      | 12           |                      | 1              |
| ОП.06                   | Охрана труда                      |                | 36                                      | 12           |                      | 1              |
| 011.00                  | Иностранный язык в                |                | 30                                      | 12           |                      | 1,2            |
| ОП.07                   | профессиональной                  |                | 36                                      | 36           |                      | _,_            |
|                         | деятельности                      |                |   |              |                      |                |
| OH 00                   | Безопасность                      |                | 26                                      | 10           |                      | 1              |
| ОП.08                   | жизнедеятельности                 |                | 36                                      | 18           |                      |                |
| ОП.09                   | Физическая культура               |                | 40                                      | 40           |                      | 1,2            |
| O11.03                  | (для профессий СПО)               |                | 40                                      | 70           |                      |                |
| П.00                    | Профессиональный                  |                | 1980                                    | 286          | _                    |                |
|                         | цикл                              |                | 2,00                                    |              |                      |                |
|                         | Профессиональные                  |                | 1872                                    | 286          |                      |                |
|                         | МОДУЛИ                            |                | -                                       |              | -                    |                |
|                         | В том числе:                      |                | 648                                     | 286          | -                    |                |
| ПМ. 00                  | - МДК;<br>- учебная,              |                | 1164                                    |              |                      |                |
|                         | - учеоная,<br>производственная    |                | 1104                                    |              |                      |                |
|                         | производственная практика,        |                |   |              |                      |                |
|                         | промежуточная                     |                | 108                                     |              |                      |                |
|                         | промежуточная                     | j              | 100                                     | I            | 1                    |                |

|             | аттестация                |       |     |   |
|-------------|---------------------------|-------|-----|---|
| пЭ          | Демонстрационный          | 60    |     |   |
| ДЭ          | экзамен по модулям        | 00    |     |   |
|             | Приготовление и           |       |     |   |
|             | подготовка к реализации   |       |     |   |
| ПМ. 01      | полуфабрикатов для        | 248   | 54  | 1 |
|             | блюд, кулинарных          | 248   | 34  | 1 |
|             | изделий разнообразного    |       |     |   |
|             | ассортимента              |       |     |   |
|             | Организация               |       |     |   |
|             | приготовления,            |       |     |   |
| МДК.01.01   | подготовки к реализации и | 32    | 18  | 1 |
|             | хранения кулинарных       |       |     |   |
|             | полуфабрикатов            |       |     |   |
|             | Процессы                  |       |     |   |
| NATIO 01 02 | приготовления,            | 7.0   | 26  |   |
| МДК.01.02   | подготовки к              | 72    | 36  | 1 |
|             | реализации кулинарных     |       |     |   |
|             | полуфабрикатов            |       |     |   |
| УП. 01**    | Учебная практика          | 72    |     |   |
| ПП. 01**    | Производственная          | 60    |     |   |
| 1111. 01    | практика                  | 00    |     |   |
|             | Приготовление и           |       |     |   |
|             | подготовка к реализации   |       |     |   |
| ДЭ          | полуфабрикатов для        | 12    |     |   |
|             | блюд, кулинарных          | 12    |     |   |
|             | изделий разнообразного    |       |     |   |
|             | ассортимента              |       |     |   |
|             | Приготовление,            |       |     | 1 |
|             | оформление и              |       |     |   |
|             | подготовка к реализации   |       |     |   |
| ПМ 02       | горячих блюд,             | 556   | 86  |   |
|             | кулинарных изделий,       |       |     |   |
|             | закусок разнообразного    |       |     |   |
|             | ассортимента              |       |     |   |
|             | Организация               |       |     | 1 |
|             | приготовления,            |       |     |   |
| МДК.02.01   | подготовки к реализации   | 32    | 16  |   |
| 1.121.02.01 | и презентации горячих     |       |     |   |
|             | блюд, кулинарных          |       |     |   |
|             | изделий, закусок          |       |     | 1 |
|             | Процессы                  |       |     | 1 |
|             | приготовления,            |       |     |   |
| MHICOCOC    | подготовки к              | 120   | 7.0 |   |
| МДК.02.02   | реализации и              | 128   | 70  |   |
|             | презентации горячих       |       |     |   |
|             | блюд, кулинарных          |       |     |   |
| ATT 00:     | изделий, закусок          | 1.1.1 |     |   |
| УП. 02**    | Учебная практика          | 144   |     |   |
| ПП. 02**    | Производственная          | 240   |     |   |
|             | практика                  |       |     |   |
| ДЭ          | Приготовление,            | 12    |     |   |

|              | оформление и            |   | ]   |     |   |   |
|--------------|-------------------------|---|-----|-----|---|---|
|              | подготовка к реализации |   |     |     |   |   |
|              | горячих блюд,           |   |     |     |   |   |
|              | кулинарных изделий,     |   |     |     |   |   |
|              | закусок разнообразного  |   |     |     |   |   |
|              | ассортимента            |   |     |     |   |   |
|              | Приготовление,          |   |     |     |   | 2 |
|              | оформление и            |   |     |     |   |   |
|              | подготовка к реализации |   |     |     |   |   |
| ПМ 03        | холодных блюд,          |   | 308 | 62  |   |   |
|              | кулинарных изделий,     |   |     |     |   |   |
|              | закусок разнообразного  |   |     |     |   |   |
|              | ассортимента            |   |     |     |   |   |
|              | Организация             |   |     |     |   | 2 |
|              | приготовления,          |   |     |     |   |   |
|              | подготовки к            |   |     |     |   |   |
| МДК.03.01    | реализации и            |   | 32  | 16  |   |   |
| , ,          | презентации холодных    |   |     |     |   |   |
|              | блюд, кулинарных        |   |     |     |   |   |
|              | изделий, закусок        |   |     |     |   |   |
|              | Процессы                |   |     |     |   | 2 |
|              | приготовления,          |   |     |     |   | _ |
|              | подготовки к            |   |     |     |   |   |
| МДК.03.02    | реализации и            |   | 96  | 46  |   |   |
| 111211.00.02 | презентации холодных    |   |     | 10  |   |   |
|              | блюд, кулинарных        |   |     |     |   |   |
|              | изделий, закусок        |   |     |     |   |   |
| УП. 03**     | Учебная практика        |   | 72  |     |   |   |
|              | Производственная        |   |     |     |   |   |
| ПП. 03**     | практика                |   | 96  |     |   |   |
|              | Приготовление,          |   |     |     |   |   |
|              | оформление и            |   |     |     |   |   |
|              | подготовка к реализации |   |     |     |   |   |
| ДЭ           | холодных блюд,          |   | 12  |     |   |   |
|              | кулинарных изделий,     |   | 12  |     |   |   |
|              | закусок разнообразного  |   |     |     |   |   |
|              | ассортимента            |   |     |     |   |   |
|              | Приготовление,          |   |     |     |   | 2 |
|              | оформление и            |   |     |     |   |   |
|              | подготовка к реализации |   |     |     |   |   |
|              | холодных и горячих      |   |     |     |   |   |
| ПМ 04        | сладких блюд, десертов, |   | 272 | 50  |   |   |
|              | напитков                |   |     |     |   |   |
|              | разнообразного          |   |     |     |   |   |
|              | ассортимента            |   |     |     |   |   |
|              | Организация             |   |     |     |   | 2 |
|              | приготовления,          |   |     |     |   | _ |
|              | подготовки к реализации |   |     |     |   |   |
| МДК.04.01    | горячих и холодных      |   | 32  | 16  |   |   |
|              | сладких блюд, десертов, |   |     |     |   |   |
|              | напитков                |   |     |     |   |   |
| МДК.04.02    | Процессы                |   | 64  | 34  |   | 2 |
| 111411.07.02 | троцесов                | I | U 1 | 101 | l | _ |

|  | приготовления,          | ]   |    |   |
|--|-------------------------|-----|----|---|
|  | подготовки к            |     |    |   |
|  | реализации горячих и    |     |    |   |
|  | холодных сладких блюд,  |     |    |   |
|  | десертов, напитков      |     |    |   |
| УП. 04**   | Учебная практика        | 72  |    |   |
| ПП. 04**   | Производственная        |     |    |   |
|  | практика                | 60  |    |   |
| дэ   | Приготовление,          |     |    |   |
|  | оформление и            |     |    |   |
|  | подготовка к реализации |     |    |   |
|  | холодных и горячих      |     |    |   |
|  | сладких блюд, десертов, | 12  |    |   |
|  | напитков                |     |    |   |
|  | разнообразного          |     |    |   |
|  | ассортимента            |     |    |   |
|  | Приготовление,          |     |    | 2 |
| ПМ 05  | оформление и            |     |    | _ |
|  | подготовка к реализации |     |    |   |
|  | хлебобулочных, мучных   | 520 | 88 |   |
|  | кондитерских изделий    | 020 |    |   |
|  | разнообразного          |     |    |   |
|  | ассортимента            |     |    |   |
| МДК.05.01  | Организация             |     |    | 2 |
|  | приготовления,          |     |    |   |
|  | подготовки к            | 22  | 10 |   |
|  | реализации              | 32  | 18 |   |
|  | хлебобулочных, мучных   |     |    |   |
|  | кондитерских изделий    |     |    |   |
|  | Процессы                |     |    | 2 |
| МДК.05.02  | приготовления,          |     |    |   |
|  | подготовки к            | 120 | 70 |   |
|  | реализации              | 128 | 70 |   |
|  | хлебобулочных, мучных   |     |    |   |
|  | кондитерских изделий    |     |    |   |
| УП. 05**   | Учебная практика        | 144 |    |   |
| ПП. 05**   | Производственная        | 204 |    |   |
|  | практика                | 204 |    |   |
| дэ   | Приготовление,          |     |    |   |
|  | оформление и            |     |    |   |
|  | подготовка к реализации |     |    |   |
|  | хлебобулочных, мучных   | 12  |    |   |
|  | кондитерских изделий    |     |    |   |
|  | разнообразного          |     |    |   |
|  | ассортимента            |     |    |   |
| Dominion   |                         |     |    |   |
| Вариативная часть (распределение по учебным циклам определяется образовательной организацией самостоятельно) |                         |     |    |   |
|  |                         | 612 |    |   |
|  |                         |     |    |   |
| организацие  | и самостоятельно)       |     |    |   |
| ГИА.00   | Государственная         | 36  |    |   |
|  |                         |     | •  |   |

|       | итоговая аттестация |      |  |  |
|-------|---------------------|------|--|--|
| Итого |                     | 2952 |  |  |

4.2. Примерный календарный учебный график (разрабатывается в рабочих программах) (см. в приложении 1)

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

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

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

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

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

- в виде демонстрационного экзамена.

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

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

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

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

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

#### 4.4. Условия реализации образовательной программы

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

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

(Заполняется на основе требований к педагогическим кадрам, указанным в п. 4.4.2. ФГОС СПО, в квалификационных справочниках, утверждаемых в порядке,

устанавливаемом Правительством Российской Федерации, или соответствующим положениям профессиональных стандартов).

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

#### 4.4.2. Требования к материально-техническим условиям

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

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

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

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен

быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

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

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

#### Кабинеты:

социально-экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

#### Мастерские:

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

Учебный кондитерский цех.

#### Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по (профессии) специальности \_\_\_\_\_ должна располагать материальнотехнической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся,

предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

| Оснащение лабораторий и мастерских   |                   |
|--|-------------------|
| Оснащение учебной лаборатории «  | _»/ указывается   |
| Перечисляется основное и вспомогательное оборудование<br>лабораторий) рабочих мест обучающихся и преподавателя (мастера г<br>обучения)             | •                 |
| Оснащение мастерской «»/указы наименование   | вается            |
| Перечисляется основное и вспомогательное оборудование лабораторий) рабочих мест обучающихся и преподавателя (мастера в обучения)                   |                   |
| 4.4.3. Требования к оснащенности баз практик   |                   |
| Указываются необходимые параметры рабочих мест прак<br>специальности в соответствии с осваиваемыми видами профессиональ<br>и уровнем квалификации. |                   |
| 4.4.4. Требования к оснащению процесса демонстрационн<br>осваиваемым модулям   | ого экзамена по   |
| ПМ 1   |                   |
| Описание рабочего места обучающегося для демонстрации комп   | петенций в рамках |

модуля: Перечисляется необходимое оборудование, материалы, инструмент и приспособления

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

для выполнение задания по демонстрационному экзамену

| № п/п  | Наименование оборудования  | Кол-во единиц<br>на 15 рабочих мест |
|--------|--|-------------------------------------|
| Весоиз | мерительное оборудование:  |                                     |
| 1      | Весы настольные электронные  | 15                                  |
| Теплон | вое оборудование:  |                                     |
| 2      | Пароконвектомат  | 1                                   |
| 3      | Конвекционная печь   | 1                                   |
| 4      | Микроволновая печь   | 1                                   |
| 5      | Расстоечный шкаф   | 1                                   |
| 6      | Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося | 7                                   |
| 7      | Фритюрница   | 1                                   |
| 8      | Электрогриль (жарочная поверхность)  | 1                                   |

| 10         | Гриль саламандр 1  |                            |  |
|------------|--|----------------------------|--|
| 11         | Электроблинница  | 1                          |  |
| 12         | Электромармиты   | 3                          |  |
| 13         | Кофемашина с капучинатором   | 1                          |  |
| 14         | Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)                                       | 1                          |  |
| 15         | Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)                                      | 2                          |  |
| 16         | Электромармит  | 1                          |  |
| Холоді     | ильное оборудование:   |                            |  |
| 17         | Шкаф холодильный   | 1                          |  |
| 18         | Шкаф морозильный   | 1                          |  |
| 19         | Шкаф шоковой заморозки   | 1                          |  |
| 20         | Льдогенератор  | 1                          |  |
| 21         | Гранитор   |                            |  |
| 22         | Охлаждаемый прилавок-витрина   | 1                          |  |
| 23         | Фризер   | 1                          |  |
| 24         | Стол холодильный с охлаждаемой горкой  | 1                          |  |
| Механ      | ическое оборудование:  |                            |  |
| 25         | Тестораскаточная машина  | 1                          |  |
| 26         | Планетарный миксер 5   |                            |  |
| 27         | Диспансер для подогрева тарелок 1  |                            |  |
| 28         | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для 1 взбивания)                         |                            |  |
| 29         | Мясорубка  | 1                          |  |
| 30         | Слайсер  | 1                          |  |
| 31         | Машина для вакуумной упаковки 1  |                            |  |
| 32         | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения 1                                      |                            |  |
|            | продуктов)   |                            |  |
| 33         | Процессор кухонный   | 1                          |  |
| 34         | Овощерезка   | 1                          |  |
| 35         | Миксер для коктейлей   | 1                          |  |
| 36         | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания              | 1                          |  |
| 37         | Соковыжималки (для цитрусовых,   | 1                          |  |
|            | универсальная)   |                            |  |
| 38         | Кофемолка  | 1                          |  |
| 10.        | дование, приспособления для оформления сладк                                       | их блюд, десертов, отпуска |  |
|            | й продукции:   |                            |  |
| 39         | Лампа для карамели   | 1                          |  |
| 40         | Аппарат для темперирования шоколада  | 1                          |  |
| 41         | Стол с охлаждаемой поверхностью  | 1                          |  |
| 42         | Сифон  | 3                          |  |
| 43         | Газовая горелка (для карамелизации)  | 3                          |  |
| 44         | Барная станция для порционирования соусов 1  |                            |  |
| <b>———</b> |  |                            |  |
| 45         | Набор инструментов для карвинга<br>цование для упаковки, оценки качества и безопас | 15                         |  |

| продуг | продуктов:                             |    |  |
|--------|--|----|--|
| 46     | Овоскоп                                | 1  |  |
| 47     | Нитраттестер 1                         |    |  |
| Обору  | Оборудование для мойки посуды:         |    |  |
| 48     | Машина посудомоечная 1                 |    |  |
| Вспом  | Вспомогательное оборудование:          |    |  |
| 49     | Стол производственный с моечной ванной | 15 |  |
| 50     | Стеллаж передвижной 2                  |    |  |
| 51     | Гоечная ванна двухсекционная         1 |    |  |

Таблица 2

### Учебный кондитерский цех

## Основное и вспомогательное технологическое оборудование

| № п/п  | Наименование оборудования                                       | Кол-во единиц<br>на 15 рабочих мест |
|--------|---|-------------------------------------|
| Весоиз | мерительное оборудование:                                       |                                     |
| 1      | Весы настольные электронные                                     | 15                                  |
| Теплов | ое оборудование:  |                                     |
| 2      | Пароконвектомат   | 1                                   |
| 3      | Конвекционная печь  | 1                                   |
| 4      | Микроволновая печь  | 1                                   |
| 5      | Подовая печь (для пиццы)  | 1                                   |
| 6      | Расстоечный шкаф  | 1                                   |
| 7      | Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные | 7                                   |
| 8      | Фритюрница  | 1                                   |
| 9      | Электроблинница 1   |                                     |
| Холоди | льное оборудование:   |                                     |
| 10     | Шкаф холодильный  | 1                                   |
| 11     | Шкаф морозильный  | 1                                   |
| 12     | Шкаф шоковой заморозки  | 1                                   |
| 13     | Льдогенератор   | 1                                   |
| 14     | Фризер  | 1                                   |
| Механі | ческое оборудование:  |                                     |
| 15     | Тестораскаточная машина (настольная)                            | 1                                   |
| 16     |   |                                     |
| 17     | Тестомесильная машина (настольная)                              | 1                                   |
| 18     | Миксер (погружной)  | 1                                   |
| 19     | Мясорубка   | 1                                   |
| 20     | Куттер  | 2                                   |

| 21    | Соковыжималки (для цитрусовых,                            | 1                              |
|-------|---|--------------------------------|
|       | универсальная)  |                                |
| 22    | Пресс для пиццы   | 1                              |
|       | удование, приспособления для приготовлен                  |                                |
|       | иления кондитерских изделий, десертов, отп                | уска готовой кондитерской      |
|       | кции:   |                                |
| 23    | Лампа для карамели  | 1                              |
| 24    | Аппарат для темперирования шоколада                       | 1                              |
| 25    | Сифон   | 3                              |
| 26    | Газовая горелка (для карамелизации)                       | 3                              |
| 27    | Термометр инфрокрасный                                    | 1                              |
| 28    | Термометр со щупом  | 2                              |
| 29    | Аэрограф  |                                |
| Обору | удование для упаковки, оценки качества и б                | езопасности пищевых продуктов: |
| 30    | Овоскоп   | 1                              |
| 31    | Нитраттестер  | 1                              |
| 32    | Машина для вакуумной упаковки                             |                                |
| Обору | удование для мойки посуды:                                |                                |
| 33    | Машина посудомоечная                                      | 1                              |
| Вспо  | могательное оборудование:                                 |                                |
| 34    | Производственный стол с моечной ванной                    | 7                              |
| 35    | Производственный стол с деревянным                        | 1                              |
|       | покрытием   |                                |
| 36    | Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) | 1                              |
| 37    | Моечная ванна (двухсекционная)                            | 1                              |
| 38    | Стеллаж передвижной                                       | 1                              |
|       |   | I .                            |

## Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

Таблица 3

| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и | Кол-во единиц<br>на 15 рабочих мест |                                 |
|-------|---|-------------------------------------|---------------------------------|
|       | других средств обучения                               | для индивидуального<br>пользования  | для группового<br>использования |
| 1     | Гастроемкости из нержавеющей<br>стали                 |                                     | 7                               |
| 2     | Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л                       | 15                                  |                                 |
| 3     | Набор сотейников 0.6л, 0.8л                           | 15                                  |                                 |
| 4     | Сковорода   | 15                                  |                                 |
| 5     | Гриль сковорода                                       | _                                   | 5                               |

| 6  | Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая | 15 комплектов |             |
|----|---|---------------|-------------|
| 7  | Подставка для разделочных досок   | 15            |             |
| 8  | Мерный стакан   | 15            |             |
| 9  | Венчик  | 15            |             |
| 10 | Миски нержавеющая сталь   | 45            |             |
| 11 | Сито  | 15            |             |
| 12 | Шенуа   | 15            |             |
| 13 | Лопатки (металлические, силиконовые)  | 15            |             |
| 14 | Половник  |               | 7           |
| 15 | Шумовка   |               | 5           |
| 16 | Шипцы кулинарные<br>универсальные   |               | 5           |
| 17 | Шипцы кулинарные для пасты  |               | 2           |
| 18 | Набор ножей «поварская тройка»  | 15            |             |
| 19 | Насадки для кондитерских мешков   |               | 3 комплекта |
| 20 | Набор выемок (различной формы)  |               | 2 комплекта |
| 21 | Корзина для мусора  |               | 4           |

## Учебный кондитерский цех

Таблица 4. **Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь** 

| № п/п | Наименование инструмента,                           | Кол-во є<br>на 15 рабо             |                                 |
|-------|---|------------------------------------|---------------------------------|
|       | приспособлений, инвентаря и других средств обучения | для индивидуального<br>пользования | для группового<br>использования |
| 1.    | Дежи к тестомесильной машине                        |                                    | 2                               |
| 2.    | Дежи к миксерам                                     |                                    | 4                               |
| 3.    | Миски из нержавеющей стали                          | 3                                  |                                 |
| 4.    | Гастроемкости из нержавеющей стали                  |                                    | 8                               |
| 5.    | Кастрюли 1.5 - 2л                                   |                                    | 8                               |
| 6.    | Сковорода   |                                    | 7                               |
| 7.    | Разделочные доски (пластик): белая                  | 1                                  |                                 |
| 8.    | Подставка для                                       | 1                                  |                                 |

|     | разделочных досок        |              |   |
|-----|--------------------------|--------------|---|
| 9.  | Миски                    |              |   |
| · · | полусферические          | 2            |   |
| 10. | Мерный стакан            | 1            |   |
|     | Противни                 | <del>-</del> | 10                                      |
| 12. | Перфорированные          |              |   |
| 12. | противни для             |              | 4                                       |
|     | багетов                  |              | ·                                       |
| 13. | Венчик                   | 1            |   |
| 14. | Сито                     | 1            |   |
| 15. | Шенуа                    | 1            |   |
| 16. | Лопатки                  | 2            |   |
| 17. | Шипцы                    |              | _                                       |
|     | универсальные            |              | 5                                       |
| 18. | Скребки                  |              | 10                                      |
|     | пластиковые              |              | 10                                      |
| 19. | Скребки                  |              | 4                                       |
|     | металлические            |              | 4                                       |
| 20. | Кисти силиконовые        |              | 10                                      |
| 21. | Круглые разъемные        |              |   |
|     | формы для тортов,        |              | по 4 шт. каждого                        |
|     | пирогов d 20, 22, 24,    |              | размера                                 |
|     | 26, 28 см                |              |   |
| 22. | Формы для штучных        |              |   |
|     | кексов                   |              |   |
|     | цилиндрической и         |              | 30                                      |
|     | конической формы         |              |   |
|     | (металлические)          |              |   |
| 23. | Формы для саваренов      |              | 4                                       |
| 24. | Формы силиконовые        |              |   |
|     | для штучных кексов,      |              | 30                                      |
|     | десертов, мармелада,     |              |   |
| 2.5 | мороженого               | 4            |   |
| 25. | Нож                      | 1            |   |
| 26. | Нож пилка (300 мм)       |              | 2                                       |
| 27. | Паллета (шпатели С       |              | _                                       |
|     | изгибом от 18 см и без   |              | 4                                       |
| 20  | изгиба до 30 см)         |              |   |
| 28. | Кондитерские             | 1            |   |
| 20  | мешки                    |              |   |
| 29. | Насадки для              |              | 2 ************************************* |
|     | кондитерских             |              | 2 комплекта                             |
| 30. | Мешков                   |              | 7                                       |
| 31. | Ножницы (фикурича)       |              | <i>I</i>                                |
| 31. | Резцы (фигурные)         |              | 3                                       |
| 32. | для теста, марципана     |              |   |
| 32. | Кондитерские<br>гребенки |              | 3                                       |
| 33. | Силиконовые              |              | 10                                      |
| ىن. | CHIMINOHOBBIC            |              | 10                                      |

|     | коврики для выпечки |               |
|-----|---------------------|---------------|
| 34. | Силиконовые         |               |
|     | коврики для         | 3             |
|     | макарун, эклеров    |               |
| 35. | Вырубки (выемки)    |               |
|     | для печенья,        | 3 комплекта   |
|     | пряников            |               |
| 36. | Формы для конфет    | 4             |
| 37. | Формы для           | 4             |
|     | шоколадных фигур    | 4             |
| 38. | Набор молдов для    |               |
|     | мастики, карамели,  | 3             |
|     | шоколада            |               |
| 39. | Набор мерных ложек  | 3             |
| 40. | Скалки рифленые     | 5             |
| 41. | Скалки              | 1             |
| 42. | Делитель торта      | 3             |
| 43. | Терки               | 3             |
| 44. | Трафареты           | 5             |
| 45. | Решетка с поддоном  | 2             |
|     | для глазирования    | 2             |
| 46. | Инструменты для     |               |
|     | работы с мастикой,  | 3 комплекта   |
|     | марципаном,         | 5 ROWIISIONTU |
|     | айсингом            |               |
| 47. | Силиконовые         | 4             |
|     | коврики для айсинга | ·             |
| 48. | Перчатки для        | 2             |
|     | карамели            | -             |
| 49. | Помпа для работы с  | 2             |
|     | карамелью           |               |
| 50. | Подставки для       | 7             |
|     | тортов вращающиеся  | ·             |
| 51. | Набор выемок        | 2 комплекта   |
| 52. | Совки для сыпучих   | 4             |
|     | продуктов           |               |
| 53. | Подносы             | 8             |
| 54. | Дуршлаг             | 4             |
| 55. | Подложки для        | 4             |
|     | тортов (деревянные) |               |
| 56. | Корзина для мусора  | 4             |

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

| Составляющие нормативных затрат | Размеры составляющих                       |
|---------------------------------|--|
|                                 | нормативных затрат на одного обучающегося, |
|                                 | (тыс. руб.)                                |

| Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:  | 319,2 |
|---|-------|
| 1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения   | 303,5 |
| 2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО   | 2,0   |
| 3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией образовательной программы  | 2,0   |
| 4. Затраты на приобретение транспортных услуг   | 0,2   |
| 5. Затраты на организацию учебной и производственной практики   | 9,5   |
| 6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения   | 2,0   |
| Затраты на общехозяйственные нужды  | 160,8 |
| 1. Затраты на коммунальные услуги   | 12,3  |
| 2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги  | 19,5  |
| 3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции) | 128,0 |
| 4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися   | 1,0   |
| Итого   | 480,0 |

При реализации образовательной программы в очной форме нормативные затраты на реализацию образовательной программы составляют **160 тыс. руб.** за один год обучения

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