государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко»

ПРИНЯТО

решением педагогического совета

Протокол № 1

OT «29» Of

2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ОАО

«Плодоовошторг» г. Батайска

Р.В. Татарская

2025 г.

Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС» им Героя Советского Союза П.А. Половинко»

АВ. Маслова

Приказ № ОТ соливания

2025 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

квалификация: ПОВАР,

КОНДИТЕР

Приказ об утверждении ФГОС 09.12.2016 г. № 1569

форма обучения – очная

нормативный срок освоения ППКРС -2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования -

естественнонаучный

Год поступления: 2025

г. Батайск 2025 год Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 ПОВАР**, **КОНДИТЕР**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от **09.12.2016** г. № **1569**.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»

Программа утверждена на педагогическом совете протокол № 1 от «29 » 00 2025 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ОАО «Плодоовощторг»

Батайска

В. Татарская

2025 г.

1. Общие положения.

1.1. Аннотация.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ППКРС) 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, «Пекарь» (3-й и 4-й уровень квалификации).

Срок получения СПО 2 год 10 мес.

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.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

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, итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-оценочные 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 3 - его и 4-ого уровней квалификации.

1.2 .Нормативно – правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ППКРС)

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

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

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

Профессиональные стандарты

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной
	защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г.
	№597 (зарегистрирован Министерством юстиции
	Российской Федерации 21 сентября 2015г.,
	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.

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 № 762);
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебнопроизводственного процесса в образовательном учреждении начального профессионального образования СанПиН 2.4.3648-20, утвержденные 28.09.2020 г.;

2. Общая характеристика образовательной программы.

2.1. Требования к поступающим.

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

- аттестат о основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по русскому языку, литературе, иностранному языку, а также 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.

2.2. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

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

На базе		Наименование		Сроки
		квалификаций	ПО	_
		образованию		
Основного	общего	Повар, кондитер		2 года 10 месяцев
образования				

2.3. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий).

Наименование ПМ	Сочетание профессий
	Сочетания профессий берутся из n. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО
Приготовление и подготовка к	повар, кондитер
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	
разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и	повар, кондитер
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и	повар, кондитер
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и	повар, кондитер
подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	
напитков разнообразного	
ассортимента	
Приготовление, оформление и	повар, кондитер
подготовка к реализации	
хлебобулочных, мучных	
кондитерских изделий разнообразного	
ассортимента	

2.4. Учебный план.

2.4. y 4eoh			У	чебная	нагру	зка обу	чающи	хся (час	:.)							
		Форм ы пром			O	бязател	тьная а	удиторн	ая	нагр	-	урсам і	обязател и семест	грам (ч	•	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ежуто чной аттес таци и	макс има льна я	само стоя тель ная учеб ная рабо та	всег о заня тий	Тео рет иче ски е зан яти	в т. ч. лаб. и прак т. заня тий	в т.ч.в форм е прак тиче ской пого товк и	Экза мен ы	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем 22 нед.	5 сем 17 нед.	6 сем 22 нед.	Вари ативн ые аудит орны е часы
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
од	Общеобразовательн ый цикл	3/10/2	1476	0	1476	759	726	351	18	544	768	43	121	0	0	0
ОДБ	Базовые дисциплины	1/9/2	1030	0	1030	417	622	331	6	442	588	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Е,-	72		72	29	43		6	34	38					
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	108		108	89	28			51	57					

ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	142		142	0	142	142		51	91					
ОУД.04	История	-, ДЗ	136		136	54	82			51	85					
ОУД.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,ДЗ	72		72	42	30			34	38					
ОУД.06	Физика	-,ДЗ	108		108	65	43			51	57					
ОУД.07	Информатика	-, ДЗ	144		144	44	100	100		51	93					
ОУД.08	География	-,3	72		72	42	30			34	38					
ОУД.09	Физическая культура/Адаптивня физическая культура	3, Д3	72		72	4	68	68		34	38					
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	-, ДЗ	70		70	35	35			51	19					
ОУД.11	Индивидуальный проект	-,ДЗ	34		34	13	21	21			34					
одп	Профильные дисциплины	2/1/-	446	0	446	342	104	20	12	102	180	43	121	0	0	0
ОУД.12	Математика	-,-,- E,	232		232	160	72		6	17	51	43	121			
ОУД.13	Химия	-,Э	142		142	122	20	20	6	51	91					
ОУД.14	Биология	-, ДЗ	72		72	60	12			34	38					

ОПБ	Обязательный профессиональный блок	6/29/-	1538	170	2808	413	2361	2361	6	68	96	569	671	612	792	612
ОП.00	Общепрофессиональ ный цикл	1/8/-	468	70	398	139	259	259	6	68	96	53	69	112	0	74
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	60	10	50	20	30	30		17	33					14
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	88	10	78	31	47	47		34	44					42
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	46	10	36	16	20	20		17	19					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,- ,ДЗ	46	10	36	16	20	20						36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,Э	60	10	50	20	30	30	6			17	33			14
ОП.06	Охрана труда	-,-,- ,ДЗ	46	10	36	16	20	20					36			_

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,- ,ДЗ	46	10	36		36	36						36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,ДЗ	36		36	16	20	20				36				
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,- ,ДЗ	40		40	4	36	36						40		4
П.00	Профессиональный цикл	5/21/-	1070	100	2410	274	2102	2102	0	0	0	516	602	500	792	538
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(кв)	376	20	356	44	312	312	0	0	0	212	144	0	0	108
МДК.01 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	42	10	32	12	20	20				32				
МДК.01 .02	Процессы приготовления, подготовки к	-,-,ДЗ	82	10	72	32	40	40				72				

	реализации кулинарных полуфабрикатов															
УП.01		-,-,ДЗ	108		108		108	108				108				36
ПП.01		-,-,- ,ДЗ	144		144		144	144					144			72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(кв)	694	20	674	82	592	592	0	0	0	0	0	227	447	118
МДК.02 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,- ,ДЗ	42	10	32	12	20	20						32		
МДК.02 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	-,-,-,- ,ДЗ	184	10	174	70	104	104						51	123	46

	изделий, закусок															
УП.02		-,-,-,- ,ДЗ	180		180		180	180						144	36	36
ПП.02		-,-,-,- ,ДЗ	288		288		288	288							288	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(кв)	0	20	418	38	344	344	0	0	0	104	314	0	0	110
МДК.03 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок	-,-,ДЗ		10	34	14	20	20				34				2
МДК.03 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	-,-,- ,ДЗ		10	96	24	36	36				34	62			

	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок															
УП.03		-,-,- ,ДЗ			108		108	108				36	72			36
ПП.03		-,-,- ,ДЗ			180		180	180					180			72
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(кв)	0	20	344	36	308	308	0	0	0	200	144	0	0	104
МДК.04 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,ДЗ		10	34	14	20	20				34				2
МДК.04 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и	-,-,ДЗ		10	58	22	36	36				58				-6

	холодных сладких блюд, десертов, напитков															
УП.04		-,-,ДЗ			108		108	108				108				36
ПП.04		-,-,- ,ДЗ			144		144	144					144			72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(кв)	0	20	618	74	546	546	0	0	0	0	0	273	345	98
МДК.05 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,- ,ДЗ		10	32	12	20	20						32		
МДК05. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	-,-,-,- ,ДЗ		10	154	62	94	94						97	57	26

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий															
УП.05		-,-,-,- ,ДЗ			180		180	180						144	36	36
ПП.05		-,-,-,- ,ДЗ			252		252	252							252	36
	Промежуточная аттестация	3 недел и			108											
ГИА	Демонстрационный экзамен	1 недел я	36		36											
	Всего	9/39/2	4598	170	4428	1172	3087	2712	24	612	864	612	792	612	792	612
							иплин ИДК			612	864	360	252	324	180	
					Всег		бной стики			0	0	252	72	288	72	
Государ	Государственная (итоговая) аттестация:				_	вводст. стики			0	0	0	468	0	540		
Выпускн	ая квалификационная раб	бота				экзаг	менов			0	2	0	5	0	2	

	дифф. зачетов		0	13	8	6	6	6	
	зачетов		1	1	0	0	0	0	

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

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа 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.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО.

Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Обществознание (вкл.экономику и право)», «Физика», «Информатика», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», «Индивидуальный проект». А также профильные дисциплины: «Математика», «Химия», «Биология».

Объем общеобразовательных дисциплин на базовом уровне определен в зависимости от специфики получаемой профессии и с учетом требований ФГОС СПО для укрупненных групп профессий и специальностей.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного, по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин, с учетом получаемой профессии.

При реализации СОО в пределах образовательной программы в общеобразовательном цикле принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой профессии и выбора трех профильных общеобразовательных дисциплин (математика, химия, биология) с увеличенным объемом часов на освоение их содержания.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено в пределах 1-2 курсов освоения соответствующей образовательной программы одновременно с освоением ППКРС.

Качество освоения дисциплин общеобразовательного цикла в пределах ППКРС с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формы промежуточной аттестации:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также профессиональных модулей профессионального цикла ППКРС.

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

2.5. Распределение обязательной и вариативной части программы.

ППКРС распределяет обязательную часть - не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС. Не 20% предусмотрено ДЛЯ формирования вариативной менее образовательной организацией при разработке распределяемой программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 612 часов.

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин, а также на увеличение количества часов по всем профессиональным модулям (как на теоретическое обучение, так и на практику).

Формирование вариативной части ППКРС.

С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, а также по запросу работодателя данные часы распределены следующим образом:

Общепрофессиональный цикл – 74 часа:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 14 часов;

Основы товароведения продовольственных товаров – 42 часа;

Основы калькуляции и учета – 14 часов;

Физическая культура – 4 часа.

Профессиональный цикл - 538 часов:

ПМ.01 - 108 часов:

- УП.01 36 часов;
- ПП.01 72 часа.

ПМ.02 - 118 часов:

- -МДК.02.02 46 часов;
- УП.02 36 часов;
- ПП.02 36 часов.

ПМ.03 - 110 часов:

- МДК.03.01 2 часа;
- УП.03 36 часов;
- ПП.03 72 часа.

ПМ.04 - 104 часа:

- МДК.04.01 2 часа;
- УП.04 36 часов;
- ПП.04 72 часа.

ПМ.05 - 98 часов:

- МДК.05.02 26 часов;
- УП.05 36 часов;
- ПП.05 36 часов.

При этом в каждую общепрофессиональную дисциплину и каждый ПМ внесены умения и знания, на формирование которых направлены часы вариативной части.

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

знать:

- органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции;

уметь:

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания;
- демонстрировать и организовывать технологический процессом приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

знать:

- органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной холодной продукции.

уметь:

- разрабатывать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания;
- демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. знать:

- органолептическую оценку качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

уметь:

- разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

знать:

- органолептическую оценку качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

уметь:

- разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

знать:

- научные термины микробиологии;
- процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;

- основные процессы обмена веществ в организме;- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации. уметь:
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд, составлять рационы питания.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров. знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения;
- вопросы рационального питания; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве;
- порядок разработки и заключение договоров;
- приемка продукции по количеству и качеству. уметь:
- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- оценивать качество сырья и готовой продукции;
- устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции.

ОП.05 Основы калькуляции и учета.

знать:

- порядок пользования сборником рецептур блюд и кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- порядок расчета продажных цен на продукцию общественного питания;
- документальное оформление хозяйственных операций. уметь:
- составлять и оформлять технологические карты;

- рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя сборник рецептур, рассчитывать нормы отходов;
- рассчитывать норму взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд и кондитерских изделий.

ОП.09 Физическая культура.

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- *основы здорового образа жизни.* уметь:
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

3. 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.) (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).

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

Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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

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

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

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

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев

рук;

- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер,

чувствовать время, хорошее цветоразличение;

- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать

решения;

- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей
- деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность

выполнения работ адекватно заданию;

• обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к

многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том

числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;

• использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

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

4.1. Перечень общих компетенций.

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

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации
	информации и информационите технологии пла втиголиения залан
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и
	пичностное развитие. прелпринимательскую леятельность в
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на
	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей
	социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих
	ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и
	межрелигиозных отношений, применять стандарты
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	применять знания об изменении климата, принципы бережливого
	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и
	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и
	полнорующия нообуслимого урория физиноской полготорлонности
OK 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языках.

4.2. Перечень профессиональных компетенций.
Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

	,
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
	купинарных излелий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные
	материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в
	COOTRATCTRUE C HUCTRUCHUGMU U DACHAMAUTAMU
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,
	нерыбного волного сырья мяса ломашней птины личи кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации
	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных
	HOHOHUM HO MIKEL H HOMEKUATA PAHUATA CLIMI II
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации
	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных
	излелий из мяса ломашней птины личи кролика
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,
	рамусом париообпариого ассоптимента в соответствии с инструмниями
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

TTIC 2 4	
HK 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих
ПИОБ	соусов пазнообразного ассортимента
11K 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,
	тропога сыра муши пазиообразиого ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,
	помонной птини пини и крадика познасбразного оссортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
71-	блюл купинарных изделий закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные
	материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,
	роммом в соответствии с инстаминиями и мегломентоми
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение
	хололных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	пеализации салатов пазнообразного ассортимента
HK 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного
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 хололных блюл из мяса. ломашней птицы. личи
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
	горячих сладких блюд десертов напитков разнообразного
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные
	материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,
	песертов напитуор разнообразного ассортимента в соответствии с
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации хололных слалких блюл, лесертов разнообразного
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации хололных 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 конлитерских излелий разнообразного
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
	отлелочных полуфабрикатов лля хлебобулочных мучных
	WINDOW THE AMERICAN AMERICAN STREET

ПК	5.3.	Осуществлять	изготовление,	творческое	оформление, подготовку
		пеализании з	хлебобулочных	излелий	и хлеба разнообразного
ПК					оформление, подготовку
		neализании	мучных кон	литерских	излелий разнообразного
ПК					оформление, подготовку
		реализании пи	ожных и торто	в разнообраз	вного ассортимента

4.3. Личностные результаты.

Личностные результаты реализации программы воспитания (Портрет выпускника) Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Код личностных результатов реализации программы воспитания ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в	ЛР 7

различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к	
представителям различных этнокультурных, социальных,	
конфессиональных и иных групп. Сопричастный к	ЛР 8
сохранению, преумножению и трансляции культурных	711 0
традиций и ценностей многонационального российского	
государства.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового	
и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий	
либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака,	
психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 9
Сохраняющий психологическую устойчивость в	
ситуативно сложных или стремительно меняющихся	
ситуациях.	
Заботанийся о защите окружающей среды, собственной и	HD 10
чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Продрадионий уражение к эстетинеским непностам	TD 44
обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию	
семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие	
	ЛР 12
T HACIATING R CEMISE VXOTA OT DOTHATETISCROM OTRETCTREHHOCTM T	
	J11 12
отказа от отношений со своими детьми и их финансового	J11 12
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты	
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания,	
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делого	
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности	
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального	
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания,	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации Личностные результаты	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации Личностные результаты реализации программы воспитания,	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	вым качествам
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий профессиональные навыки в сфере	вым качествам ЛР 13
отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к делогличности Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий профессиональные навыки в сфере	вым качествам

Личностные результаты реализации программ	ны воспитания,
определённые	
ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.	А. Половинко»
Имеющий потребность в создании положительного	ЛР 15
имиджа техникума	
Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс,	ЛР 16
экзистенциальными компетенциями и	
самоуправляющими механизмами личности	
Готовый принимать участие в соуправлении техникума	ЛР 17

- 5. Структура образовательной программы.
- 5.1. Учебный план (Приложение 1)
- 5.2. Календарный учебный график (Приложение 2)
- 5.3. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 3).

6. Требования к условиям реализации образовательной программы.

Требования к условиям реализации ППКРС включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебнометодическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

6.1. Общесистемные требования.

ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом.

6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательного процесса.

Специальные помещения представляют 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.

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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационнотелекоммуникационной сети "Интернет".

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

ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Для осуществления образовательного процесса используется следующий перечень лицензионного программного обеспечения:

№	Наименование лицензионного программного обеспечения
п/п	
1.	Парус-Бюджет 8
2.	Microsoft office 2016
3.	Windows 10 Pro
4.	Windows 7
5.	Microsoft office R7
6.	Microsoft Excel
7.	Microsoft office Word
8.	Microsoft Windows 10 Professional 64-6it
9.	Linyx - RED-OS

Библиотечный фонд ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» 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 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 ПОП.

Имеется в наличии подключение с неограниченным доступом к электронной библиотеке book.ru.

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

Имеется столовая общей площадью 633.6 кв. м., на 100 посадочных мест. Осуществляется одноразовое горячее питание студентов.

Медицинское обслуживание обучающихся проводится на основании договора о совместной деятельности с МБУЗ ЦГБ г. Батайска.

Спортивный зал площадью 300.5 кв.м рассчитан на 200 человек. Имеется спортивная площадка для занятий физической культурой.

Актовый зал площадью 199,78 кв.м. может разместить одновременно 180 человек.

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, 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, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации ППКРС осуществляться в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы.

<u>Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.</u>

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15** «**Поварское и кондитерское дело**» оценка качества ППССЗ определяется в рамках системы внутренней оценки(внутри-техникумовского контроля, далее ВТК) и осуществляется на основании локального акта ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» «Положение о внутри-техникумовском контроле».

Целями внутри-техникумовского контроля являются:

- совершенствование деятельности техникума;
- повышение мастерства преподавателей, мастеров производственного обучения техникума;
- выполнение требований к условиям реализации образовательных программ, согласно ФГОС СПО;
- улучшение качества образовательных услуг.

Задачи внутри-техникумовского контроля:

- осуществление контроля над исполнением законодательства в области образования, организацией по планированию и проведению теоретического обучения, учебной и производственной практики;
- выявление случаев нарушений и неисполнений законодательных и иных нормативно-правовых актов, принятие мер по их пресечению;
- анализ и оценка эффективности результатов деятельности педагогических работников;
- изучение результатов педагогической деятельности, выявление положительных и отрицательных тенденций в организации образовательного процесса и разработки на этой основе предложений по распространению педагогического опыта и устранению негативных тенденций;
- оказание методической помощи педагогическим работникам в процессе контроля.

СОДЕРЖАНИЕ ВНУТРИ-ТЕХНИКУМОВСКОГО КОНТРОЛЯ.

- Исполнение законодательства в области образования;
- Подготовка планирующей документации и использование методического обеспечения в образовательном процессе;
- Ведение учебной документации (журналы учета образовательного процесса);
- Мониторинг знаний, умений и навыков обучающихся, качества знаний (входной контроль, результаты промежуточной аттестации);

- Соблюдение порядка проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся;
 - Работа методических объединений;
- Реализация воспитательных программ и их результативность;
- Выполнение требований санитарных правил;
- Анализ состояния кабинетов;
- Анализ государственной итоговой аттестации;
- . Анализ производственной, методической и воспитательной работы (по полугодиям);
- Контроль теоретического обучения, учебной и производственной практик;
- Контроль посещения занятий обучающимися;
- Анализ профориентационной работы;
- Анализ социально-педагогической адаптации обучающихся 1 курса;
- Анализ работы кураторов и мастеров производственного обучения (планирующая документация, посещение классных часов, результаты группы, работа с родителями);
- Контроль за организацией работы библиотеки.
- Повышение квалификации педагогическими работниками;
- Аттестация педагогических работников на квалификационную категорию и аттестация на соответствие занимаемой должности.
- Анализ материально-технической базы.
- Выявление состояния техники безопасности.
- Контроль кадрового обеспечения.
- Анализ трудоустройства выпускников.
- Самообследование.
- Анализ работы с родителями.
- Анализ работы со студентами:
 - неуспевающими;
 - правонарушителями;
 - «группа риска».

МЕТОДЫ ВНУТРИ-ТЕХНИКУМОВСКОГО КОНТРОЛЯ.

- 1. анкетирование;
- 2. тестирование;
- 3. мониторинг;
- 4. письменный и устный опросы;
- 5. изучение документации;
- 6. беседа;
- 7. посещение уроков (взаимопосещаемость);
- 8. наблюдение.

ВИДЫ ВНУТРИ-ТЕХНИКУМОВСКОГО КОНТРОЛЯ.

<u>ПК - Персональный контроль</u> предполагает изучение и анализ педагогической деятельности отдельного педагога (преподавателя, мастера производственного обучения, организатора группы).

<u>ТК - Тематический контроль</u> предполагает контроль по отдельным проблемам деятельности техникума.

КОК - Классно-обобщающий контроль осуществляется в конкретной учебной группе и направлен на получение информации о состоянии образовательного процесса в той или иной учебной группе.

<u>КК - Комплексный контроль</u> предполагает получение полной информации о состоянии образовательного процесса в техникуме в целом или по конкретной проблеме.

Внутри-техникумовский контроль может осуществляться в виде плановых или оперативных проверок, мониторингов и сбора отчетности.

Контроль в виде плановых проверок осуществляется в соответствии с графиком, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок. Он доводится до членов коллектива в начале учебного года.

Контроль в виде оперативных проверок осуществляется с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях студентов и их родителей и других граждан, организаций, урегулирования конфликтных ситуаций в отношениях между участниками образовательного процесса.

Контроль в виде мониторинга предусматривает обработку и анализ информации об организации и результатах образовательного процесса для эффективного решения задач управления качеством образовательных услуг.

Контроль в виде отчетности (по полугодиям) осуществляется заместителями директора по каждому направлению образовательной деятельности предусматривает сбор, системный учет и анализ полученной информации с целью проверки успешности обучения студентов.

ФОРМЫ ВНУТРИ-ТЕХНИКУМОВСКОГО КОНТРОЛЯ.

<u>Персональный контроль</u> предполагает изучение и анализ педагогической деятельности отдельного педагога (преподавателя, мастера производственного обучения, организатора группы).

В ходе персонального контроля изучается соответствие уровня компетентности работника требованиям к его квалификации, профессионализму и продуктивности:

- уровень знаний основ теории педагогики, психологии и возрастной физиологии;
- соответствие содержания обучения базовому компоненту преподаваемой дисциплины, современной методике обучения и воспитания;
- умение создавать комфортный микроклимат при ведении образовательного процесса;
- умение использовать в практической деятельности широкий набор методов, приемов и средств обучения; элементарных методов и средств педагогической диагностики; основных форм дифференциации контингента обучающихся; основных методов формирования и развития познавательной и коммуникативной культуры обучающихся, профессиональной компетентности;

- уровень овладения педагогом педагогическими технологиями, наиболее эффективными формами, методами и приемами обучения;
- уровень подготовки обучающихся;
- сохранение контингента обучающихся.

При оценке деятельности педагога учитывается:

- выполнение образовательных программ в полном объеме;
- уровень и качество знаний, умений, навыков обучающихся;
- степень самостоятельности обучающихся;
- дифференцированный и индивидуальный подход к обучающимся;
- совместная деятельность педагога и обучающихся;
- наличие положительного эмоционального микроклимата;
- умение отбирать содержание учебного материала;
- способность к анализу педагогических ситуаций;
- умение корректировать свою деятельность, обобщать свой опыт.

При осуществлении персонального контроля проверяющий имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями педагога (тематическим планированием, поурочными планами, журналами теоретического и производственного обучения, тетрадями обучающихся, протоколами родительских собраний, планами воспитательной работы);
- изучать практическую деятельность педагогических работников через посещение и анализ уроков, внеклассных мероприятий;
- анализировать статистические данные о результатах педагогической деятельности (контрольные работы, срезы и т.д.);
- анализировать результаты методической работы педагога;
- выявлять результаты участия обучающихся на олимпиадах, конкурсах, выставках, конференциях и т.д.; организовывать социологические, психологические, педагогические исследования: анкетирование, тестирование обучающихся, родителей, педагогов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

<u>Тематический контроль</u> предполагает контроль по отдельным проблемам деятельности техникума.

Содержание тематического контроля может включать вопросы уровня сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся, а также личностных результатов, активизации познавательной деятельности обучающихся и другие вопросы.

Он направлен не только на изучение фактического состояния дел по конкретному вопросу, но и на внедрение в существующую практику технологии развивающего обучения, новых форм и методов работы, опыта педагогических работников.

В ходе тематического контроля:

- проводятся тематические исследования (анкетирование, тестирование);
- осуществляется анализ практической деятельности педагогического работника, организатора группы, обучающихся, посещения уроков, практических занятий, внеклассных мероприятий, кружков, секций, анализ техникумовской документации и документации по группе.

Классно-обобщающий контроль осуществляется в конкретной учебной группе и направлен на получение информации о состоянии образовательного процесса в той или иной учебной группе.

В ходе контроля изучается весь комплекс учебно-воспитательной работы в отдельной группе:

- деятельность всех педагогов;
- включение обучающихся в познавательную деятельность;
- уровень знаний, умений и навыков обучающихся;
- стимулирование потребности в самообразовании, самоанализе, само-совершенствовании, самоопределении;
- сотрудничество педагогов и обучающихся;
- учебная документация;
- владение педагогами новыми педагогическими технологиями при организации обучения;
- дифференциация и индивидуализация обучения;
- работа с родителями обучающихся;
- воспитательная работа;
- социально-психологический климат в коллективе группы.

Учебные группы для проведения контроля определяются по результатам анализа по итогам учебного года или полугодия.

Комплексный контроль предполагает получение полной информации о состоянии образовательного процесса в техникуме в целом или по конкретной проблеме.

Для этого создается группа проверяющих из числа администрации, руководителей МО, эффективно работающих педагогов, которая должна четко определить цели и задачи проверки, разработать ее план и распределить обязанности между собой.

Члены педагогического коллектива знакомятся с целями и задачами комплексной проверки не менее чем за месяц до ее начала.

ОРГАНИЗАЦИЯ ВНУТРИ-ТЕХНИКУМОВСКОГО КОНТРОЛЯ.

Внутри-техникумовский контроль осуществляется согласно, утвержденного директором техникума, Плана внутри-техникумовского контроля. План внутри-техникумовского контроля утверждается директором техникума на начало учебного года.

Ежегодно директором техникума издается приказ, в котором определяются основные направления ВТК и ответственные за проведение ВТК. Согласно этого приказа ответственные за проведение внутреннего контроля составляют графики работы по своим направлениям.

Контроль ВТК осуществляет директор техникума.

Перед проверкой издает приказ о сроках и целях предстоящей проверки, устанавливает срок предоставления итоговых материалов, которые обеспечат достаточную информированность и сравнимость результатов контроля для подготовки итоговой справки.

Продолжительность тематических или комплексных проверок не должна превышать 10 дней с посещением не менее 5 уроков, занятий и других мероприятий.

Проверяющий имеет право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету контроля.

Основаниями для проведения контроля могут быть:

- плановый контроль;
- проверка состояния дел для подготовки управленческих решений;
- обращение физических и юридических лиц по поводу нарушений в области образования.

При проведении планового контроля не требуется дополнительного предупреждения педагогических работников, если в графике ВТК указаны сроки контроля.

В экстренных случаях директор и его заместители могут посещать уроки и занятия без предварительного предупреждения.

Результаты проверки оформляются в виде аналитической справки, в которой указывается:

- цель контроля;
- сроки;
- состав комиссии;
- какая работа проведена в процессе проверки (посещены уроки, проведены контрольные работы, собеседования, просмотрена учебная документация и т.д.);
- констатация фактов (что выявлено);
- выводы;
- рекомендации или предложения;
- где подведены итоги проверки (заседание методического объединения, совещание педагогического коллектива, педсовет, индивидуально и т.д.);
- дата и подпись исполнителя.

Проверяемый педагогический работник имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями администрации;
- обратиться в профсоюзный комитет или вышестоящие органы управления образованием при несогласии с результатами контроля.

По итогам контроля в зависимости от его формы, целей и задач, а также с учетом реального положения дел проводятся заседания педагогического или методического советов, производственные совещания, рабочие совещания с педагогическим составом.

Директор техникума по результатам контроля принимает решения:

- об издании соответствующего приказа;
- об обсуждении итоговых материалов контроля коллегиальным органом;
- о проведении повторного контроля с привлечением определенных экспертов;
- о привлечении к дисциплинарной ответственности педагогических работников;

- о поощрении работников;
- иные решения в пределах своей компетенции.

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

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов представлен следующими видами: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний, умений обучающихся проводится в начале освоения программы дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения входного контроля определяется образовательной организацией исходя из ее возможностей и целесообразности.

Формы входного контроля уровня знаний:

- тестирование (письменное, компьютерное),
- опрос (письменный, устный).

Формы входного контроля практических умений:

- решение практических задач;
- выполнение тестовых заданий на рабочем месте.

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля:

- контрольная работа;
- тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
- опрос (устный, письменный),
- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;

- выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы);
 - выполнение заданий по учебной и производственной практике;
- выполнение заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

Формы оперативного контроля выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками ОО в целях:

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
 - обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
 - привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.
- В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла осуществляется на основе пяти балльной системы.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов;
- установление фактического уровня освоения теоретических знаний и практических умений по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практического опыта по учебной и производственной практике;

- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствовании образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Основными формами проведения промежуточной аттестации в ОО являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- демонстрационный экзамен по основному виду деятельности (профессиональному модулю);
- дифференцированный зачет (с оценкой) по учебной дисциплине, МДК, учебной, производственной практикам;
 - контрольная работа по учебной дисциплине, МДК.

Формы и порядок промежуточной аттестации определяются методическими объединениями, фиксируются в рабочем учебном плане профессии СПО, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом профессии, разработанным в соответствии с ФГОС СПО, примерной основной образовательной программой и на основании предложений МО по распределению часов учебной нагрузки в году, семестрах, определению соотношения между теоретическими и практическими видами учебных занятий. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию составляет не более двух недель в семестр.

Для осуществления оценки освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла на соответствие персональных достижений обучающихся требованиям $\Phi\Gamma$ OC COO создаются фонды оценочных средств, позволяющие в

рамках промежуточной аттестации поэтапно провести комплексную оценку личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются МО на основании требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов, а также с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии. Фонды оценочных средств утверждаются МО и согласуются с работодателем.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

По каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю, учебной и производственной практикам в каждом семестре определена одна из форм промежуточной аттестации.

В процессе промежуточной аттестации обучающихся в течение года должно проводиться не более 8-ми экзаменов и не более 10-ти зачетов. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам.

Выбор формы контроля по дисциплине, МДК определяется в соответствии:

- со значимостью дисциплины, МДК;
- завершенностью изучения дисциплины, МДК;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине, МДК.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта (для общеобразовательных дисциплин).

Выбор дисциплин для комплексного экзамена определяется наличием между ними междисциплинарных связей.

Демонстрационный экзамен (по профессиональному модулю) - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей. Демонстрационный экзамен (по ПМ) проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Зачет или дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) как форма промежуточной аттестации предусматривается по отдельной дисциплине или составным элементам программы профессионального модуля (междисциплинарный курс, практика) в следующих случаях:

- если дисциплина, междисциплинарный курс изучаются на протяжении нескольких семестров;

- если на дисциплину, междисциплинарный курс запланирован небольшой объем часов обязательной учебной нагрузки;
 - по каждому виду и этапу практики.

Зачёт и дифференцированный зачет проводятся за счёт объёма времени, отводимого на проведение дисциплины (междисциплинарного курса, практики).

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (профессионального модуля) проводится в форме ДЭ согласно Положения о Демонстрационном экзамене ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко».

6.5. Организация воспитательной работы.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной роботы.

Воспитательная система ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» опирается на идеи формирования личностно ориентированного обучения, педагогики сотрудничества, создания единого воспитательного пространства. Построена на основе компетентностного, личностно-деятельностного и культурологического подходов, совокупность которых помогает улучшить качество подготовки выпускников.

В основу воспитательной системы положены следующие направления:

- воспитание качественно нового рабочего, имеющего адекватные современному уровню образовательных программ общие и профессиональные знания;
- принятие студентами общечеловеческих ценностей, гуманистического взгляда на мир, личностно-профессиональной позиции;
- поддержка любой творческой, созидательной инициативы студента, направленной на саморазвитие;
- выявление природных задатков, развитие творческого потенциала каждого студента и реализация их в различных сферах деятельности;
- развитие креативного мышления, толерантности, стремления к здоровому образу жизни.

Основная задача — подготовка конкурентоспособных квалифицированных рабочих, служащих, обладающих необходимыми профессиональными навыками, способных работать на современном оборудовании.

В содержании воспитательной системы ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» выделены следующие направления работы:

- 1. Формирование гармонично развитой личности, гражданина профессионала, культурного человека развитие у студентов гражданского патриотического и эстетического самосознания; осознание общечеловеческих ценностей; формирование умений противостоять пагубному влиянию массовой культуры, отстаивать свое мнение; пропаганда здорового образа жизни.
- 2. Правовое воспитание студентов воспитание правосознания; формирование активной гражданской позиции; привитие навыков правовой культуры.

- 3. Формирование идеала жизни и идеала человека системный подход к воспитанию студентов; воспитание у них индивидуального варианта поведения жизни по закону, красоты; бесконечного стремления человека к совершенству;
- 4. Патриотическое воспитание воспитание гражданина, патриота Великой России; уважение к истории России, «малой Родины»; изучение семейных традиций, прививание уважения к пожилым людям; участие в поисковой работе, акциях, к праздникам 23 февраля, 9 мая; уважение к ветеранам ВОВ, толерантные отношения к людям других национальностей.
- 5. Развитие нравственных качеств человека, определяющих его социальную сущность создание условий для развития нравственного потенциала личности студента; включение в систему отношений, которые обогащают их положительный опыт, укрепляют нравственные позиции, развивают творческие способности.
- 6. Социальная защита и развитие студента социальное воспитание, создание условий для планомерного последовательного прохождения процесса социализации; создание благоприятного климата в группе; личностное становление; развитие социальной активности, самореализация; психологопедагогическое сопровождение в рамках взаимоуважения семейных отношений.
- Поликультурное образование и воспитание на основе регионального образования изучение истории взаимоотношения донских объединенных единой исторической судьбой; критическая и адекватная оценка информации социального характера регионе, В стране; воспитание коммуникативной культуры, патриотизма, толерантности; усвоение национальной политики правительства области; пропаганда толерантных отношений между народами.
- 8. Физическая культура и здоровый образ жизни пропаганда здорового образа жизни, стремления к физическому совершенству; профилактика вредных привычек курения, употребления спиртных напитков, психотропных веществ, наркотиков; владение информационным материалом о вредных привычках, статистике в мире.
- 9. Работа по сохранности жизни и здоровья обучающихся координация проблем жестокого обращения с детьми в семьях, предотвращение агрессивности, насильственных действий, антиобщественных форм поведения, групповых правонарушений и преступлений, сохранность жизни студентов в окружающей среде; профилактика суицида и парасуицида.
- 10. Организация студенческого самоуправления создание активов групп, организация коллективных творческих дел.
- 11. Профилактическая работа со студентами работа с детьми сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, подростками «группы риска», информационная работа со студентами, родителями, с заинтересованными организациями по профилактике правонарушений среди подростков; социальный анализ семей, диагностика студентов.
- В техникуме имеется библиотечный фонд методической литературы для ведения воспитательной работы, подготовки и проведения внеклассных мероприятий; музыкальные инструменты и сценические костюмы для

организации работы кружков художественной самодеятельности, спортивный инвентарь и форма для проведения спортивных соревнований.

Индивидуально, в группах, с родителями, студентами имеющими статус «сирота» проводятся консультации с заместителем директора по учебновоспитательной работе. Ведется систематически совместная работа с отделами образования Администраций г. Батайска, отделам опеки и попечительства г. Батайска. Профилактическая работа о предупреждении правонарушения, преступлении, употреблении наркотиков проходит совместно с ОДН ОУУП и ПДН ОМВД РФ г. Батайска, прокуратура г.Батайска, комиссия по делам несовершеннолетних Администрации г.Батайска, ведется работа в тесной взаимосвязи с органами ОВД по месту жительства студентов.

ПМ 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд.

Спецификация 1.1

	рукциями и регламентами		l p
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка	- Визуально проверять чистоту и исправность	- Требования охраны труда, пожарной	Участок для
рабочего места	производственного инвентаря, кухонной	безопасности и производственной	обработки и
повара при	посуды перед использованием;	санитарии в организации питания;	приготовлению
выполнении работ	- выбирать, рационально размещать на	виды, назначение, правила безопасной	полуфабрикатов:
по обработке,	рабочем месте оборудование, инвентарь,	эксплуатации технологического	Весоизмерительное
нарезке, формовке	посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	оборудования, производственного	оборудование:
традиционных	чистоты;	инвентаря, инструментов,	весы настольные
видов овощей,	- проводить текущую уборку рабочего места	весоизмерительных приборов, посуды и	электронные.
грибов, обработке	повара в соответствии с инструкциями и	правила ухода за ними;	Холодильное
рыбы, нерыбного	регламентами, стандартами	последовательнос ть выполнения	оборудование.
водного сырья,	чистоты;применять регламенты, стандарты и	технологических операций,	шкаф холодильный,
домашней птицы,	нормативно-техническую	современные методы, техника	шкаф морозильный,
дичи	документацию, соблюдать	обработки, подготовки сырья и	шкаф интенсивной
	санитарные требования;	продуктов;	заморозки,
	выбиратьиприменять моющие и	регламенты, стандарты, в том числе	охлаждаемый
	дезинфицирующие средства;	система анализа, оценки и управления	прилавок-витрина.
	- владеть техникой	опасными	Механическое
	уходазавесоизмерительнымоборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине,	факторами(система	оборудование:
	чистить и раскладывать на хранение	НАССР) и нормативно-техническая	блендер (ручной с
	кухонную посудуи	документация, используемая при	дополнительной
	производственный инвентарывсоответствии	обработке, подготовке сырья,	насадкой для
	со стандартами чистоты;	приготовлении, подготовке к	взбивания),
	- мыть после использования	реализации полуфабрикатов;	мясорубка, слайсер, куттер или
	технологическоеоборудование и убиратьдля	возможные последствия нарушения	бликсер (для тонкого измельчения
	хранения съемные части;		

	- соблюдать правила мытья
	кухонных ножей, острых,
	травмоопасных съемных частей
	технологического оборудования;
	- править кухонные ножи;
	соблюдать условия хранения кухонной
	посуды, инвентаря, инструментов;
	- проверять соблюдение температурного
~	режима в холодильном оборудовании
подбор, подготовка	выбирать оборудование,
к работе, проверка	производственный инвентарь,
технологического	инструменты, посуду в соответствии с
оборудования,	видом сырья и способом его обработки;
производственного	включать и подготавливать к работе
инвентаря,	технологическое
инструментов,	оборудование,
весоизмерительных	производственный
приборов	инвентарь,
	инструменты,
	весоизмерительные
	приборы в
	соответствии с
	инструкциями и
	регламентами,
	стандартами
	чистоты;
	соблюдать правила техники
	безопасности, пожарной безопасности,
	охраны труда
подготовка	выбирать, подготавливать и рационально
рабочего места для	размещать материалы, посуду,
порционирования	оборудование для упаковки, хранения
(комплектования),	обработанного сырья,
упаковки на вынос	приготовленных
готовых	полуфабрикатов
полуфабрикатов	nonyquopinuron
полуфаорикатов	

санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей.

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, миски. (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для

продуктов), процессор

подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов,рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,дичи), других расходных материалов к использованию

оценивать наличие, определять объем заказываемыхпродуктов соответствииоформлять заказ в письменном виде или сиспользованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовленияи сроках хранения особо скоропортящихсяпродуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов всоответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер дляоценки безопасности сырья

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема прдуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила

проведения

контрольного

взвешивания

продуктов

заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки слинкованные

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов	Участок для обработки сырья: Весоизмерительно е оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки. Механическое оборудование: процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщи Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное 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
утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых	стандарты чистоты на рабочем месте различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения	правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов	цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбочистка

продуктов	неиспользованного	ручная; корзины для органических и
	сырья;	неорганических отходов, горелка
	осуществлять маркировку упакованных	газовая ручная для опаливания
	неиспользованных пищевых продуктов	птицы, дичи
	выбирать, применять различные способы	расходные материалы: стрейч пленка
	хранения обработанных овощей, грибов,	для пищевых продуктов, пакеты для
	рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	вакуумного аппарата, контейнеры
	мясных продуктов, птицы;	одноразовые для
	соблюдать условия и сроки хранения	пищевых продуктов,
	обработанного сырья, неиспользованного	перчатки
	сырья и продуктов; соблюдать товарное	силиконовые
	соседство пищевых продуктов при	
	складировании;	
	безопасно	
	использовать оборудование для	
	упаковки	

Спецификация 1.3.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление	соблюдать правила	требования охраны труда, пожарной	Участок для приготовления
полуфабрикатов для	сочетаемости,	безопасности и производственной	полуфабрикатов:
блюд, кулинарных	взаимозаменяемости	санитарии в организации питания;	Весоизмерительное оборудование:
изделий из рыбы и	основного сырья и	виды, назначение,	весы настольные электронные.
нерыбного водного	дополнительных	правила безопасной	Холодильное оборудование.
сырья, мяса, птицы,	ингредиентов,	эксплуатации	шкаф холодильный, шкаф
дичи разнообразного	применения	технологического	морозильный, шкаф интенсивной
ассортимента, в том	ароматических	оборудования,	заморозки, охлаждаемый прилавок-
числе региональных	веществ;	производственного	витрина.
	выбирать,	инвентаря,	Механическое оборудование:
	применять,	инструментов,	блендер (ручной с дополнительной
	комбинировать	весоизмерительных	насадкой для взбивания),

Г			
	различные способы	приборов, посуды и	мясорубка, куттер или бликсер (для
	приготовления	правила ухода за	тонкого измельчения продуктов),
	полуфабрикатов с	ними;	процессор кухонный, привод
	учетом	ассортимент, рецептуры, требования к	универсальный с механизмами для
	рационального	качеству, условиям и срокам хранения	нарезки, протирания, взбивания,
	использования	полуфабрикатов для блюд, кулинарных	рыбочистка электрическая
	ресурсов,	изделий из рыбы и нерыбного водного	Оборудование для упаковки,
	обеспечения	сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного	оценки качества и безопасности
	безопасности	ассортимента, в том числе региональных;	пищевых продуктов:
	готовой продукции;	методыприготовления полуфабрикатов;	нитраттестер, машина для
	владеть техникой	способы сокращения потерь, сохранения	вакуумной упаковки,
	работы с ножом при	пищевой ценности продуктов при	термоупаковшик Оборудование
	нарезке,	приготовлении полуфабрикатов; правила,	для мытья посуды: машина
	измельчении,	способынарезки,порционированияполуфаб	посудомоечная.
	филитировании	рикатов из рыбы	В спомогательное оборудование:
	рыбы, править		стол
	кухонные ножи;		производственный с моечной
	нарезать, измельчать		ванной, стеллаж передвижной,
	рыбу вручную или		моечная ванна двухсекционная.
	механическим		Инвентарь, инструменты,
	способом,		кухонная посуда: функциональные
	порционировать,		емкости из нержавеющей стали
	формовать,		для хранения и транспортировки,
	панировать		набор разделочных досок
	различными		(деревянных с маркировкой «СР»,
	способами		или из пластика с цветовой
	полуфабрикаты из		маркировкой для каждой группы
	рыбы;выбирать,		продуктов), подставка для
	подготавливатьпряности и приправы,		разделочных досок, мерный
	хранить пряности иприправы в		стакан, миски (нержавеющая
	измельченном виде		сталь), рыбочистка ручная сито,
порционирование	проверять качество готовых	ассортимент, назначение, правила	шенуа, лопатки (металлические),
(комплектование),	полуфабрикатов перед упаковкой,	обращения с упаковочными	тяпка, пинцет, щипцы кулинарные,
упаковка на вынос,	комплектованием; выбирать материалы,	материалами, посудой,	набор ножей «поварская тройка»,
хранение	посуду, контейнеры для упаковки;	контейнерами для хранения и	1 1,

полуфабрикатов	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	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	мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
ведение расчетов	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет	ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила	
потребителями при	реализованных полуфабрикатов;	торговли; виды оплаты по платежам;	
отпуске продукции	пользоваться контрольно-кассовыми	виды и	
на	машинами при оформлении платежей;	характеристика	
вынос;взаимодейств	принимать оплату наличнымиденьгами;	контрольно-кассовых	
ие с потребителями	принимать	машин;	
приотпуске	иоформлять;безналичныеплатежи;	виды и правила осуществления	
-	составлять отчет	кассовых машин;	
	поплатежам;поддерживатьвизуальный	правила и порядок расчета	
	контакт	потребителей	
	с потребителем;	при оплате	
	владетьпрофессиональной	наличными деньгами,	
	терминологией; консультировать	при безналичной	
	потребителей, оказывать им помощь в	форме оплаты;	

выборе; разрешать проблемы в рамках	правила поведения,	
своей компетенции	степень	
	ответственности за	
	правильность	
	расчетов с	
	потребителями;	
	правила общения с	
	потребителями;	
	базовый словарный запас на	
	иностранном языке; техника общения,	
	ориентированная на потребителя;	

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

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

	рационального	способы сокращения	бликсер (для
	использования	потерь, сохранения	тонкого
	ресурсов,	пищевой ценности	измельчения
	обеспечения	продуктов при	продуктов),
	безопасности	приготовлении	процессор
	готовой продукции;	полуфабрикатов;	кухонный,
	владеть техникой	полуфаорикатов, способы и правила	
		=	привод
	работы с ножом при	нарезки/порционировани	универсальный с
	нарезке,	я полуфабрикатов из	механизмами для
	филитировании	мяса, домашней птицы,	протирания,
	продуктов, править	дичи;	взбивания,
	кухонные ножи;	правила утилизации	тендрайзер
	владеть приемами	пищевых и непищевых	электрический
	мытья ибланширования	отходов	
	сырья, пищевых		
	продуктов;нарезать,		
	порционировать		
	различнымиспособами		
	полуфабрикаты из		
	мяса, домашнейптицы, дичи		
порционирование	проверять качество	ассортимент, назначение,	Оборудованиедля
(комплектование),	готовыхполуфабрикатов	правила обращения с	упаковки, оценки качества
упаковка навынос,	перед упаковкой,	упаковочными	ибезопасностипищевыхпродукто
хранениеполуфабри	комплектованием;	материалами, посудой,	В.
катов	выбиратьматериалы, посуду,	контейнерами для	нитраттестер,машина
	контейнеры для	хранения и	длявакуумнойупаковки,термоупа
	упаковки;эстетично	транспортирования	ковщикОборудование
	упаковывать, комплектовать	готовых полуфабрикатов;	для мытья посуды.
	полуфабрикаты в	техника	машинапосудомоечная.
	соответствии с их	порционирования	В спомогательное
	видом, способом и	(комплектования),	оборудование.стол
	сроком реализации;	упаковки и маркирования	производственный
	обеспечивать	упакованных	с моечной ванной,
	условия, сроки	полуфабрикатов;	стеллажпередвижной,
	хранения, товарное	правила заполнения	моечная ванна

	соседствоскомплектованных,	этикеток;	двухсекционная.
	упакованныхполуфабрикатов;	правила складирования	Инвентарь, инструменты,
	соблюдать выход	упакованных	кухонная посуда.
	готовыхполуфабрикатов при	полуфабрикатов;	функциональные
	порционировании	правила	емкости изнержавеющей
	(комплектовании);	порционирования	стали для хранения
	применять различные техники,	(комплектования)	итранспортировки, набор
	порционирования, комплектования с	готовой кулинарной	разделочных досок (деревянных
	учетомресурсосбережения	продукции;	c
		требования к условиям и	маркировкой
		срокам хранения	«СМ» или изпластика сцветовой
		упакованных	маркировкой длякаждой группы
		полуфабрикатов	продуктов),подставка
ведение	рассчитывать	ассортимент и цены на	дляразделочныхдосок,
расчетов с	стоимость	полуфабрикаты на день	мерный
потребителями	полуфабрикатов;	принятия платежей;	стакан, венчик, миски (нержавею
при отпуске		правила торговли;	щаясталь),сито,
продукции на	вести учет	виды оплаты по платежам;	шенуа,лопатки(металлические),т
вынос;	реализованных	виды и характеристика	япка, тендрайзер ручной, пинцет,
взаимодей	полуфабрикатов;	контрольно-кассовых	щипцыкулинарные,
ствие с	пользоваться	машин;виды и правила	набор ножей «поварская тройка»,
потребителями	контрольно-	осуществления кассовых	мусат длязаточки ножей, корзины
при отпуске	кассовыми	операций;правила и порядок расчета	для
продукции с	машинами при	потребителей при оплате	органических инеорганических
прилавка/раздачи	оформлении	наличными деньгами, прибезналичной	отходоврасходные
	платежей;	форме	материалы: стрейч пленка для
	принимать оплату	оплаты;правила поведения,степень	пищевых продуктов пакеты для
	наличными	ответственности	вакуумного аппарата, шпагат,
	деньгами;	за правильность расчетовс	контейнеры одноразовые для
	принимать и	потребителями;правила общения	пищевых продуктов, перчатки
	оформлять;	спотребителями;	силиконовые
	безналичные	базовый словарный запасна	
	платежи;	иностранном языке;техника общения,	
	составлять отчет по	ориентированная на	
	платежам;	потребителя;	

поддерживать	
визуальный контакт	
с потребителем;	
владеть	
профессиональной	
терминологией;	
консультировать	
потребителей,	
оказывать им	
помощь в выборе;	
разрешать	
проблемы в рамках	
своей компетенции	

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,рационально	требования	Зона горячего
уборка рабочего	размещать нарабочем	охраны труда,	цеха:Весоизмерительное
места повара при	местеоборудование, инвентарь,	пожарной	оборудование:весы
выполнении работ	посуду,сырье, материалы всоответствии	безопасности и	настольныеэлектронные.
по приготовлению	синструкциями	производственной	
горячих блюд,	ирегламентами, стандартамичистоты;	санитарии в	Холодильное
кулинарных	проводитьтекущую уборкурабочего места повара всоответствии синструкциями	организации	оборудование:
изделий, закусок	ирегламентами, стандартамичистоты;	питания;	шкафхолодильный,
	применятьрегламенты,	виды, назначение,	Шкафморозильный,
	стандарты иормативно- техническую	правила безопасной	шкаф интенсивной
	документацию, соблюдатьсанитарные	эксплуатации	заморозки, охлаждаемый прилавок
	требования;выбирать и	технологического	-
	применять моющиеи		

оборудования, витрина, льдогениратор. Механич дезинфицирующиесредства; владеть техникойухода за ескоеоборудование:блендер(гомо производственного весоизмерительным генизатор) инвентаря, оборудованием; мыть вручную и в (ручной инструментов, посудомоечноймашине, чистить сдополнительнойнасадкой весоизмерительных ираскладывать нахранение кухонную посуду приборов, посуды и длявзбивания),слайсер,куттер и производственный инвентарь в илибликсер (длятонкого правила ухода за соответствии измельченияпродуктов), ними; состандартамичистоты; соблюдать процессоркухонный, организация правиламытьякухонных ножей, работ по овощерезка,привод острых, травмоопасных частей технологи приготовлению универсальный ческогооборудования; соблюдать горячих блюд, свзбивания, Тепловое условия хранения кухонной посуды, кулинарных оборудование:Плиты инвентаря, изделий, закусок; электрические или с инструментов последовательность индукционнымнагревом, подбор, подготовка к выбирать оборудование, печьпароконвекционная, выполнения производственный инвентарь, работе, проверка конвекционная печь, технологических технологического инструменты, посуду в соответствии с операций, вок сковорода, гриль видом работ в зоне по приготовлению оборудования, электрический, современные методы производственного горячих блюд, кулинарных изделий, приготовления саломандра, фритюрница, инвентаря, закусок; горячих блюд, микроволновая печь. подготавливать к работе, проверять инструментов, Оборудование для упаковки, кулинарных весоизмерительных технологическое оборудование, изделий, закусок; оценки качества и безопасности производственный инвентарь, приборов регламенты, пищевых продуктов. овоскоп, инструменты, весоизмерительные нитраттестер, машина для стандарты, в том приборы в соответствии с вакуумной упаковки, числе система инструкциями и регламентами, термоупаковщик Оборудование анализа, оценки и стандартами чистоты; управления для мытья посуды. соблюдать правила техники опасными машина безопасности, пожарной безопасности, факторами (система посудомоечная. охраны труда НАССР) и В спомогательное оборудование. нормативностол производственный с моечной техническая ванной, стеллаж передвижной, документация, используемая приприготовлении моечная ванна двухсекционная.

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда.
		возможные последствия нарушения	функциональные емкости из
		санитарии и гигиены;	нержавеющей стали для
		требования к	хранения и транспортировки,
		личной гигиене	термобоксы набор разделочных
		персонала при	досок (деревянных с
		подготовке производственного	маркеровкой «СО», «Г
		инвентаря и кухонной посуды;	астрономия», «Готовая
		правила безопасного хранения	продукция» или из пластика с
		чистящих, моющих и	цветовой маркеровкой для
		дезинфицирующих средств, предназна-	каждой группы
подготовка рабочего	выбирать, подготавливать материалы,	ченных для последующего	подставка для разделочных
места для	посуду, контейнеры, оборудование для	использования;	досок, термометр со щупом,
порционирования	упаковки, хранения, подготовки к	правила утилизации отходов виды,	мерный стакан, венчик, миски
(комплектования),	транспортированию готовых горячих	назначение упаковочных материалов,	(нержавеющая сталь), сито,
упаковки на вынос	блюд, кулинарных изделий, закусок	способы хранения пищевых продуктов;	шенуа, лопатки (металлические,
готовых горячих		виды, назначение оборудования,	силиконовые), половник, пинцет,
блюд, кулинарных		инвентаря посуды, используемых для	щипцы кулинарные, набор ножей
изделий, закусок		порционирования (комплектования)	«поварская тройка», мусат для
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий,	заточки ножей, корзины для
		закусок	органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л,
подготовка к	оценивать наличие, проверять	ассортимент, требования к качеству,	2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л,
использованию	органолептическим способом качество,	условия и сроки хранения	2.11, 1.311, 1.11, сотсиники 0.8 л, 0.6л, 0.2л;
обработанного	безопасность обработанного сырья,	традиционных видов овощей, грибов,	Набор сковород диаметром 24см,
сырья,	полуфабрикатов, пищевых продуктов,	рыбы, нерыбного водного сырья,	32см; гриль сковорода,
полуфабрикатов,	пряностей, приправ и других расходных	домашней птицы, дичи;правила	расходные материалы: стрейч
пищевых продуктов,	материалов;	оформления заявок на склад; виды,	пленка для пищевых продуктов
других расходных	осуществлять их выбор в соответствии с	назначение и правила эксплуатации	пакеты для вакуумного аппарата,
материалов	технологическими требованиями;	приборов для экспресс оценки качества	шпагат, контейнеры одноразовые
	обеспечивать их хранение в	и безопасности сырья и материалов;	для пищевых продуктов,
	соответствии с инструкциями и		перчатки силиконовые посуда
	регламентами, стандартами чистоты;		для презентации: тарелки
	своевременно оформлять заявку на		глубокие, тарелки глубокие

склад	Ţ	(шляпа), тарелки плоские
		диаметром 24см, 32см, блюдо
		прямоугольное, соусники.

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	Весоизмерительн
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	ое оборудование:
ингредиентов	оценивать качество и	учетом их	весы настольные
	безопасность	сочетаемости,	электронные.
	основных продуктов и	взаимозаменяемости;	Холодильное
	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,
	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
	методыприготовления:	ценность,	печь.
	- обжаривать кости	требования к	Оборудование для
	мелкого скота;	качеству, методы	упаковки, оценки
	- подпекать овощи;	приготовления,	качества и
	- замачивать сушеные грибы;	кулинарное	безопасности
	- доводить до кипенияи варить на	назначение	пищевых
	медленном огне бульоны и отвары до	бульонов, отваров;	продуктов.
	готовности;	температурный	нитраттестер,
	- удалять жир, снимать пену,	режим и правила	машина длявакуумной упаковки,
	процеживать с бульона;	приготовления бульонов, отваров; виды	термоупаковщик Оборудование
	- использовать	технологического оборудования и	для мытья посуды: машина
	для приготовления	производственного инвентаря,	посудомоечная.
		используемые при приготовлении	В спомогательное оборудование:
		бульонов, отваров, правила их	стол
		безопасной эксплуатации; санитарно-	производственный с моечной
		гигиенические требования к процессам	ванной, стеллаж передвижной,
		приготовления, хранения и подачи	моечная ванна двухсекционная.
		кулинарной продукции; техника	Инвентарь, инструменты,

Хранение, отпуск бульонов, отваров	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;
	разогревать бульоны и отвары
	разогревать сульсты и ствары

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

кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, 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 0.8 л, $0.6\pi, 0.2\pi;$ 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, 15 см, бульонные чаши

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 продуктов	соответствии с	основных продуктов	цеха:
и дополнительных	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительно
ингредиентов	требованиями,	ингредиентов с	е оборудование:
	оценка качества и	учетом их	весы настольные
	безопасности	сочетаемости,	электронные.Холодильноеоборуд
	основных продуктов	взаимозаменяемости;	ование:шкаф
	и дополнительных	критерии оценки	холодильный,шкаф
	ингредиентов;	качества основных	морозильный,шкаф
	организовывать их	продуктов и	интенсивнойзаморозки,льдогени
	хранение в процессе	дополнительных	ратор.Механическое
	приготовления	ингредиентов для	оборудование
	супов;	супов;	блендер (гомогенизатор) (ручной
	выбирать,	виды,	с дополнительной насадкой для
	подготавливать	характеристика	взбивания), мясорубка,
	пряности, приправы,	региональных видов	овощерезка, привод
	специи;	сырья, продуктов;	универсальный с взбивания,
	взвешивать, измерять продукты,	нормы	оборудование: Плиты
	входящие в состав супов в соответствии	взаимозаменяемости сырья и продуктов;	электрические или с
	с рецептурой; осуществлять		индукционном нагревом, печь
	взаимозаменяемость продуктов в		пароконвекционная,
	соответствии с нормами закладки,		микроволновая печь
	особенностями заказа, сезонностью;		Оборудование для упаковки,
	использовать региональные продукты		оценки качества и безопасности
	для приготовления супов		пищевых продуктов: овоскоп,
приготовление супов	выбирать, применять, комбинировать	классификация, рецептуры, пищевая	нитраттестер, машина для
разнообразного	методы	ценность, требования к качеству,	вакуумной упаковки,
ассортимента, в том	приготовления	методы приготовления супов	термоупаковщик Оборудование
числе региональных	супов:	разнообразного	для мытья посуды: машина
	- пассеровать овощи, томатные	ассортимента, в том	посудомоечная.
	продукты и муку;	числе региональных,	В спомогательное оборудование:

	- готовить льезоны;	вегетарианских, для	стол
	- закладывать продукты,	диетического	производственный с моечной
	подготовленные полуфабрикаты в	питания;	ванной, стеллаж передвижной,
	определенной последовательности с	температурный	моечная ванна двухсекционная.
	учетом	режим и правила	Инвентарь, инструменты,
	продолжительности их варки;	приготовления	кухонная посуда:
	- рационально использовать	заправочных супов,	функциональные емкости из
	продукты, полуфабрикаты;	супов-пюре,	нержавеющей стали
	- соблюдать температурный и	вегетарианских,	поришение
	временной режим варки супов;	диетических супов,	
	- изменять закладку продуктов в	региональных;	
	соответствии с изменением выхода	виды	
	супа;	технологического оборудования и	
	- определять степень готовности	производственного инвентаря,	
	супов;	используемые при приготовлении супов,	
	- доводить супы до вкуса, до	правила их безопасной эксплуатации	
	определенной консистенции		
Хранение, отпуск	Проверять качество	техника	для хранения и
супов	готовых супов перед	порционирования,	транспортировки,
•	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 ресурсов, соблюдением	отпуска на вынос супов	каждой группы продуктов),
	требований по безопасности готовой	разнообразного	подставка для
	продукции;	ассортимента, в том	разделочных досок,
	соблюдать выход суповпри	числе региональных;	мерный стакан,
	порционировании;	методы сервировки и	венчик,
	выдерживать	подачи супов;	миски
	температуру подачи	температура подачи	(нержавеющая
	супов;охлаждать и замораживать	супов	сталь),
	готовые	разнообразного	сито, шенуа,

	супы с учетомтребований	ассортимента, в том	половник,
	кбезопасности пищевыхпродуктов;	числе региональных;	пинцет, щипцы
	хранитьсвежеприготовленные,	правила	кулинарные,
	охлажденные и замороженные супы;	разогревания супов;	набор ножей
	разогревать супы с	правила охлаждения,	«поварская тройка»,
	учетом требований к	замораживания и	мусат для заточки
	безопасности готовой	хранения готовых	ножей,
	продукции;выбирать	супов;	корзины для
	контейнеры, эстетичноупаковывать на	требования к	органических и
	вынос, длятранспортирования	безопасности	неорганических
		хранения готовых	отходов
		супов;правила	Набор кастрюль
		маркирования упакованных супов,	5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
		правила заполнения этикеток	сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л;
ведение	рассчитывать	ассортимент и цены	Набор сковород диаметром 24см,
расчетов с	стоимость супов;	на супы на день	32см;
потребителями при	вести учет	принятия платежей;	расходные
отпуске продукции	реализованных	правила торговли; виды оплаты по	материалы:
на вынос;	супов;пользоваться	платежам;	стрейч пленка для
взаимодейств	контрольно-кассовымимашинами	виды и	пищевых продуктов
ие с потребителями	приоформлении	характеристика	пакеты для
при отпуске	платежей;принимать оплатуналичными	контрольно-кассовых	вакуумного
продукции с	деньгами; принимать иоформлять;	машин;виды и правилаосуществления	аппарата,
прилавка/раздачи	безналичные	кассовых операций;	контейнеры
	платежи;	правила и порядок	одноразовые для
	составлять отчет по	расчета потребителей	пищевых продуктов,
	платежам;	при оплатеналичными деньгами,	перчаткисиликоновые
	поддерживать	при безналичной форме оплаты;	посуда дляпрезентации:
	визуальный контакт	правила поведения,	тарелки глубокие,
	с потребителем;	степень	тарелки глубокие
	владеть	ответственности за	(шляпа), тарелки
	профессиональной	правильность	плоские диаметром
	терминологией;	расчетов с	24см, 15 см,
	консультировать	потребителями;	бульонные чаши
	потребителей,	правила общения с	Зона оплаты

оказывать им помощь в выборе супов;	потребителями;	готовой продукции:
разрешать проблемы в рамках своей	базовый словарный	Программное
компетенции	запас на	обеспечение R-
	иностранном языке;	Кеерег, кассовый
	техника общения,	аппарат, терминал
	ориентированная на потребителя;	безналичной оплаты

ПК 2.4. Осуществля	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	Весоизмерительное		
дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с	оборудование:весы		
ингредиентов	качества и	учетом их	настольные электронные. Холоди		
	безопасности	сочетаемости,	льноеоборудование:шкаф		
	основных продуктов и	взаимозаменяемости;	холодильный,шкаф		
	дополнительных	критерии оценки	морозильный,шкаф		
	ингредиентов;	качества основных	интенсивнойзаморозки,охлаждае		
	организовывать их	продуктов и	мыйприлавок-		
	хранение в процессе	дополнительных	витрина,льдогениратор.Механич		
	приготовления	ингредиентов для	ескоеоборудование:блендер(гомо		
	соусов;выбирать,	соусов;	генизатор)(ручной		
	подготавливатьпряности, приправы,	виды,	сдополнительнойнасадкой		
	специи;взвешивать, измерятьпродукты,	характеристика	длявзбивания),процессоркухонн		
	входящие всостав соусов всоответствии	региональных видов	ый,		
	срецептурой;осуществлятьвзаимозамен	сырья, продуктов;	овощерезка, привод		
	яемость	нормы	универсальный с функцией		
	продуктов всоответствии с	взаимозаменяемости	протирания,		
	нормами закладки,	сырья и продуктов;			
	особенностями заказа,				
	сезонностью; использовать				
	региональные продукты для				
	приготовления соусов				

готовить соусные	пассеровать овощи, томатные продукты,	ассортимент отдельных компонентов для	Тепловое оборудование: Плиты
полуфабрикаты	муку; подпекать овощи без жира;	соусов и соусных полуфабрикатов; методы	электрические или с индукционном
полуфиорикаты	применять различные методы разведения	приготовления	нагревом, печь пароконвекционная,
	мучной пассеровки; готовить льезоны;	отдельных	конвекционная печь,
	готовить	компонентов для	микроволновая
	концентрированные	соусов и соусных	печь. Оборудование для упаковки,
	бульоны;	полуфабрикатов;	оценки качества и безопасности
	готовить вощные и фруктовые пюре для	органолептические	пищевых продуктов: нитраттестер,
	соусной основы; охлаждать,	способы	машина для вакуумной упаковки,
	замораживать, хранить отдельные	определения степени готовности и качества	термоупаковщик Оборудование для
	компоненты соусов;	отдельных компонентов соусов и соусных	мытья посуды: машина
	размораживать, разогревать соусные	полуфабрикатов; ассортимент готовых	посудомоечная.
	полуфабрикаты;	соусных	В спомогательное оборудование:
приготовление	закладывать продукты,	полуфабрикатов и соусов	стол
соусов	подготовленные	промышленного производства, их	производственный с моечной
	соусные	назначение и использование	ванной, стеллаж передвижной,
	полуфабрикаты в определенной	классификация, рецептуры, пищевая	моечная ванна двухсекционная.
	последовательности с учетом	ценность, требования к качеству, методы	Инвентарь, инструменты, кухонная
	продолжительности их варки;	приготовления соусов	посуда: функциональные емкости
	рационально использовать продукты,	разнообразного ассортимента, в том числе	из нержавеющей стали для
	полуфабрикаты; соблюдать температурный	региональных, вегетарианских, для	хранения и транспортировки,
	и временной режим варки соусов; выбирать,	диетического питания, их кулинарное	термобоксы набор разделочных
	применять, комбинировать различные	назначение; температурный режим и	досок (деревянных с
	методы приготовления основных соусов и	правила приготовления основных соусов и	маркеровкой или
	их производных; рассчитывать нормы	их производных;	из пластика с цветовой
	закладки муки и других загустителей для	виды	маркеровкой для
	получения соусов определенной	технологического	каждой группы продуктов),
	консистенции;	оборудования и	подставка для разделочных досок,
	продуктов в	производственного	термометр со щупом,
	соответствии с	инвентаря,	мерный стакан, венчик,
	изменением выхода	используемые при	миски (нержавеющая
	coyca;	приготовлении соусов,	сталь), сито, шенуа,
	определять степень	правила их	лопатки металлические,
	готовности соусов;	безопасной	силиконовые), половник, соусник
	доводить соусы до	эксплуатации;	пинцет, щипцы
	вкуса;	правила охлаждения	кулинарные, набор ножей
		и замораживания	«поварская тройка», мусат для
		отдельных	заточки ножей, корзины для

		компонентов для	органических и неорганических
		соусов, соусных	отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
		полуфабрикатов;	г.эл, гл, сотейники 0.8 л,
		правила	
		размораживания и	0.6л, 0.2л; Набор сковород
		разогрева отдельных	диаметром 24см, 32см; расходные
		компонентов для соусов, соусных	материалы: стрейч пленка для
		полуфабрикатов;	пищевых продуктов пакеты для
		требования к	вакуумного аппарата,
		безопасности	контейнеры одноразовые для
		хранения отдельных	пищевых продуктов,
		компонентов соусов,	перчатки силиконовые
		соусных	посуда для презентации:
		полуфабрикатов;	тарелки глубокие, тарелки глубокие
		нормы закладки муки	(шляпа), тарелки плоские
		и других загустителей	диаметром 24см, 32см, блюдо
		для получения соусов	прямоугольное, соусники,
		различной	
		консистенции	
Хранение соусов,	Проверять качество	техника	
порционирование	готовых соусов перед	порционирования,	
соусов на раздаче	отпуском их на	варианты подачи	
	раздачу;	соусов;	
	порционировать, соусы		
	с применением мерного	виды, назначение	
	инвентаря, дозаторов, с	посуды для подачи,	
	соблюдением	термосов,	
	требований по	контейнеров для	
	безопасности готовой	отпуска на вынос	
	продукции;	соусов;	
	соблюдать выход соусов	методы сервировки и	
	при порционировании;	подачи соусов на	
	выдерживать	стол; способы	
	температуру подачи;	оформления тарелки	
	охлаждать и	соусами;	
	замораживать готовые	температура подачи	
	соусы с учетом требований к	соусов;	
	безопасности пищевых	правила	

продуктов;	разогревания соусов;
хранить	правила охлаждения,
свежеприготовленные,	замораживания и
охлажденные и	хранения готовых
замороженные соусы;	соусов;
разогревать соусы с учетом требований к	требования к
безопасности готовой продукции; выбира	ть безопасности
контейнеры, эстетично упаковывать соусн	хранения готовых
для	соусов;
транспортирования; творчески оформлять	правила
тарелку с горячими блюдами соусами;	маркирования
	упакованных соусов,
	правила заполнения
	этикеток

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
	безопасности	сочетаемости,	электронные.
	основных продуктов	взаимозаменяемости;	Холодильное
	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;	Механическое
	продукты, входящие в	виды,	оборудование:
	состав горячих блюд	характеристика	блендер
	и гарниров всоответствии	региональных видов	(гомогенизатор)
	срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемо	сырья, продуктов;	(ручной с
	сть	нормы	дополнительной
	продуктов всоответствии снормами	взаимозаменяемости	насадкой для
	закладки,	сырья и продуктов;	взбивания),
	особенностями заказа,		слайсер,
	сезонностью;использоватьрегиональныепро		куттер или
	дукты дляприготовлениягорячих блюд		бликсер (для
	игарниров из овощей, грибов, круп,		тонкого
	бобовых, макаронных		измельчения
	изделийразнообразного ассортимента		продуктов),
			процессор
			кухонный,
			привод
			универсальный
приготовление блюд и	выбирать, применять комбинировать	методы	Тепловое оборудование: Плиты
гарниров из овощей и	различные способы приготовления блюд и	приготовления блюд и гарниров из овощей	электрические или с индукционном
грибов	гарниров из овощей и грибов с учетом типа	и грибов, правила их выбора с учетом	нагревом, печь пароконвекционная,
	питания, их вида и кулинарных свойств:	типа питания,	конвекционная печь, вок сковорода,
	- замачивать сушеные;	кулинарных свойств овощей и грибов;	гриль электрический, саломандра,
	- бланшировать;	виды, назначение и правила безопасной	фритюрница, микроволновая печь.
	- варить в воде или в молоке;	эксплуатации оборудования, инвентаря	Оборудование для упаковки, оценки
	- готовить на пару;	инструментов; ассортимент, рецептуры,	качества и безопасности пищевых
	- припускать в воде, бульоне и	требования к качеству,	продуктов: овоскоп, нитраттестер,
	собственном соку;	температура подачи блюд и гарниров из	машина для вакуумной упаковки,
	- жарить сырые и предварительно	овощей и грибов; органолептические	термоупаковщик Оборудование для
	отваренные;	способы определения готовности;	мытья посуды: машина
	- жарить на решетке гриля и плоской	ассортимент пряностей, приправ,	посудомоечная.
	поверхности;	используемых при приготовлении блюд из	В спомогательное оборудование:
	- фаршировать, тушить, запекать;	овощей и грибов, их сочетаемость с	стол
	- готовить овощные пюре;	основными продуктами; нормы	производственный с моечной
	- готовить начинки из грибов;	взаимозаменяемости основного сырья и	ванной, стеллаж передвижной,
	определять степень готовности блюд и	дополнительных ингредиентов с учетом	моечная ванна двухсекционная.

	гарниров из овощей и грибов;	сезонности, региональных особенностей	Инвентарь, инструменты, кухонная
	доводить до вкуса, нужной консистенции	71	посуда: функциональные емкости из
	блюда и гарниры из овощей и грибов;		нержавеющей стали для хранения и
	выбирать оборудование, производственный		транспортировки, термобоксы набор
	инвентарь, посуду, инструменты в		разделочных досок (деревянных
	соответствии со способом приготовления		смаркировкой или из пластика с
приготовление блюд и	выбирать, применять комбинировать	методы	цветовой маркировкой для каждой
гарниров из круп,	различные способы приготовления блюд	приготовления блюд и гарниров из круп,	группы продуктов), подставка для
бобовых, макаронных	и гарниров из круп, бобовых и макаронных	бобовых имакаронных	разделочных досок, термометр со
изделий	изделий с учетом типа питания, вида	изделий, правила их	щупом, мерный стакан, венчик,
	основного сырья и его кулинарных свойств:	выбора с учетом	миски (нержавеющая сталь), сито,
	- замачивать в воде;	типа питания,	шенуа, лопатки (металлические,
	- бланшировать;	кулинарных свойств	силиконовые), половник, пинцет,
	- варить в воде или в молоке;	основного сырья и	щипцы кулинарные, набор ножей
	- готовить на пару;	продуктов;	«поварская тройка», мусат для
	- припускать в воде, бульоне и смеси	виды, назначение и	заточки ножей, корзины для
	молока и воды;	правила безопасной	органических и неорганических
	- жарить предварительно отваренные;	эксплуатации	отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л,
	- готовить массы из каш, формовать,	оборудования,	1.5л, 1л; сотейники 0.8 л,
		- ·	0.6л, 0.2л;
	жарить, запекать изделия из каш;	инвентаря	Набор сковород диаметром 24см,
	- готовить блюда из круп в сочетании	инструментов;	
	с мясом, овощами;	ассортимент,	32см; гриль сковорода, расходные
	- выкладывать в формы для запекания,	рецептуры,	материалы: стрейч пленка для
	запекать подготовленные макаронные	требования к	пищевых продуктов пакеты для
	изделия, бобовые;	качеству,	вакуумного аппарата, шпагат,
	- готовить пюре из бобовых;	температура подачи блюд и гарниров из	контейнеры одноразовые для
	определять степень готовности блюд и	круп, бобовых и макаронных изделий;	пищевых продуктов, перчатки
	гарниров из круп, бобовых, макаронных	органолептические способы определения	силиконовые посуда
	изделий;	готовности; ассортимент пряностей,	дляпрезентации: тарелки глубокие,
	доводить до вкуса, нужной консистенции	приправ, используемых при	тарелки глубокие (шляпа), тарелки
	блюда и гарниры из круп, бобовых,	приготовлении блюд и гарниров из круп,	плоские диаметром 24см, 32см,
	макаронных изделий; рассчитывать	бобовых и макаронных изделий, их	блюдо прямоугольное, соусники.
	соотношение жидкости и основновного	сочетаемость с основными продуктами;	Зона оплаты готовой продукции:
	продукта в	нормы	Программное обеспечение R-
	соответствии с нормами для замачивания,	взаимозаменяемости основного сырья и	Кеерег, кассовый аппарат, терминал
	варки, припускания круп, бобовых,	дополнительных ингредиентов с учетом	безналичной оплаты
	макаронных изделий; выбирать	сезонности, региональных особенностей	
	оборудование, производственный инвентарь,		

	посуду, инструменты в соответствии со	
	способомприготовления.	
Хранение, отпуск блюд	Проверять качество готовых из овощей,	техника
и гарниров из овощей,	грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	порционирования,
грибов, круп, бобовых,	перед отпуском, упаковкой на вынос;	варианты
макаронных изделий	порционировать, сервировать и оформлять	оформления блюд и гарниров из овощей,
разнообразного	блюда и гарниры из овощей, грибов, круп,	грибов, круп, бобовых,
ассортимента	бобовых, макаронных изделий для подачи с	приоов, круп, обобвых, макаронных изделий разнообразного
ассоргимента	учетом рационального использования	ассортимента для подачи;
	ресурсов, соблюдением требований по	виды, назначение посуды для подачи,
	безопасности готовой продукции; соблюдать	термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,
	выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров	бобовых, макаронных изделий
	из овощей, грибов, круп, бобовых,	разнообразного ассортимента, в том числе
	макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и	региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из
	-	овощей, грибов, круп, бобовых,
	гарниры с учетом требований к безопасности	
	пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и	макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания,
	замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;	правила охлаждения, замораживания и
	разогревать блюда и гарниры из овощей,	хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных
	грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с	
		изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения
	учетом требований к безопасности готовой	
	продукции; выбирать контейнеры, эстетично	готовых горячих блюд и гарниров из
	упаковывать на вынос, для транспортирования	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
DOMONIA PROMITOR O	# CONVEY VECTO OTTO A POSTAL VIVOT	
ведение расчетов с	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на горячие блюда и
потребителями при	реализованных горячих блюд и гарниров из	гарниры из овощей, грибов, круп,
отпуске продукции на	овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	бобовых,
вынос;	изделий разнообразного ассортимента;	макаронных изделий разнообразного
взаимодействие с	пользоваться контрольно-кассовыми	ассортимента на
потребителями при	машинами при оформлении платежей;	день принятия платежей; правила
отпуске продукции с	принимать оплату наличными деньгами;	торговли; виды оплаты по платежам; виды

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

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
дополнительн	требованиями,оценка	ингредиентов с	ое оборудование:
ых	качества ибезопасностиосновных продуктови	учетом их	весы настольные
ингредиентов	дополнительныхингредиентов;организовывать	сочетаемости,	электронные.
	иххранение в процессеприготовлениягорячих	взаимозаменяемости;	Холодильное
	блюд, кулинарных изделий, закусок из	критерии оценки	оборудование:
	яиц,творога, сыра, муки ссоблюдением	качества основных	шкафхолодильный,
	требований побезопасностипродукции,	продуктов и	шкафморозильный,
	товарногососедства;выбирать,подготавливатьпрян	дополнительных	шкафинтенсивной
	ости, приправы, специи; взвешивать,	ингредиентов для	заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,
	измерятыпродукты, входящие всостав горячих	горячих блюд,	льдогениратор.

блюд, кулинарных издлий изакусок из Механическоеоборудование:блендер(гомоге кулинарных изделий низатор)(ручной сдополнительной яиц, творога, сыра, муки всоответствии из яиц, творога, насадкой для срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпр сыра, муки одуктов всоответствии снормами разнообразного взбивания), слайсер,куттер или закладки, особенностями заказа, ассортимента; сезонностью;использоватьрегиональныепродукты виды, бликсер (длятонкого для приготовления горячих блюд, кулинарных измельченияпродуктов),процессоркухонный, характеристика изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки региональных видов приводуниверсальный,планетарныймиксер. Тепловое разнообразного ассортимента сырья, продуктов; оборудование: нормы Плитыэлектрические или синдукционном взаимозаменяемости нагревом, печь пароконвекционная, сырья и продуктов; выбирать, применять комбинировать различные конвекционная печь, растечный шкаф, приготовление методы способы приготовления горячих блюд из яиц с блинница электрическая, гриль горячих блюд, приготовления блюд из электрический, кулинарных учетом типа питания, вида основного сырья, его яиц, правила их выбора саломандра, изделий и кулинарных свойств: с учетом типа питания, варить яйца в скорлупе (до различной закусок из яиц, кулинарных свойств фритюрница, степени готовности) и без; основного продукта; микроволновая готовить на пару; виды, назначение и печь. жарить основным способом и с правила безопасной Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых добавлением других ингредиентов; эксплуатации жарить на плоской поверхности; оборудования, продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик инвентаря жарить Оборудование для мытья посуды: машина фаршировать, запекать; инструментов; определять степень готовности блюд из яиц; ассортимент, рецептуры, посудомоечная. В спомогательное оборудование: стол доводить до вкуса; выбирать оборудование, требования к качеству, производственный инвентарь, посуду, температура подачи производственный с моечной ванной, инструменты в соответствии со способом стеллаж передвижной, моечная ванна блюд из яиц; приготовления органолептические двухсекционная. способы определения Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей готовности; нормы, стали для хранения и транспортировки, правила термобоксы набор разделочных досок взаимозаменяемости (деревянных с маркировкой или из пластика свежих яиц и яичного спветовой порошка

приготовление	выбирать, применять комбинировать различные	методы	маркировкой для
горячих блюд,	способы приготовления горячих блюд из творога	приготовления блюд,	каждой группы
кулинарных	с учетом типа питания, вида основного сырья, его	кулинарных изделий,	продуктов),
изделий и	кулинарных свойств:	закусок из творога,	подставка для
закусок из	- протирать и отпрессовывать	сыра, правила их выбора	разделочных досок,
творога, сыра	творог вручную и	с учетом типа питания,	термометр со
	механизированным	кулинарных свойств	щупом,
	способом;	основного продукта;	мерный стакан,
	- формовать изделия	виды, назначение и	венчик, кисть
	из творога;	правила	силиконовая,
	- жарить, варить на	безопаснойэксплуатации	миски
	пару, запекатьизделия из творога;	оборудования,	(нержавеющая
	- жарить на плоской	инвентаря	сталь),
	поверхности;	инструментов;	сито, шенуа,
	- жарить, запекать на	ассортимент,	лопатки
	гриле;	рецептуры,	(металлические,
	- определять степень готовности блюд из	требования	силиконовые),
	творога;	ккачеству,температура	половник, соусник
	- доводить до вкуса;	подачи	пинцет, щипцы
	выбирать	блюд, кулинарных	кулинарные, набор ножей «поварская
	оборудование,	изделий, закусок из	тройка»,мусат для заточки ножей,корзины
	производственный	творога, сыра;	для органических и
	инвентарь, посуду,	органолептические	неорганических
	инструменты в	способыопределения	отходов
	соответствии со	готовности;нормы,	Набор кастрюль
	способомприготовления	правилавзаимозаменяем	5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
		ости	сотейники 0.8 л,
		продуктов	0.6л, 0.2л;
			Набор сковород
приготовление	выбирать, применять	методы	диаметром 24см,
горячих блюд,	комбинировать различные способы	приготовления блюд,	32см; гриль
кулинарных	приготовления горячих блюд.	кулинарных изделий	сковорода,
изделий из	кулинарных изделий	из муки, правила их	расходные
муки	из муки с учетом типа	выбора с учетом	материалы:
	питания, вида	типа питания,	стрейч пленка для

основного сырья, его кулинарных свойств пищевых продуктов кулинарных свойств: основного продукта; пакеты для - замешивать тесто виды, назначение и вакуумного правила безопасной дрожжевое (для аппарата, шпагат, оладий, блинов, эксплуатации контейнеры пончиков, пиццы) и оборудования, одноразовые для бездрожжевое (для инвентаря пищевых лапши домашней, продуктов, инструментов; пельменей, ассортимент, перчатки вареников, чебуреков, силиконовые рецептуры, блинчиков); требования к посуда для - формовать изделия качеству, презентации: из теста (пельмени, температура подачи тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), блюд, кулинарных тарелки плоские диаметром 24см, 32см, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и блюдо прямоугольное, соусники. изделий из муки; т.д.); органолептические Зона оплаты готовой продукции: способы Программное обеспечение R- Keeper. - охлаждать и замораживать тесто и определения кассовый аппарат, терминал безналичной изделия из теста с готовности; оплаты нормы, правила фаршами; - подготавливать взаимозаменяемости продукты для пиццы; продуктов; 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	
Vacuatura	приготовления	TOWN TO SECOND T
Хранение,	Проверять качество готовых блюд, кулинарных	техника
отпуск блюд,	изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на	порционирования,
кулинарных	вынос;	варианты оформления
изделий,	порционировать, сервировать и оформлять блюда,	блюд, кулинарных
закусок из яиц,	кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом	изделий, закусок из яиц,
творога, сыра,	рационального использования ресурсов,	творога, сыра, муки
муки	соблюдением требований по безопасности	разнообразного
разнообразног	готовой продукции; соблюдать выход при	ассортимента для
0	порционировании; выдерживать температуру	подачи;
ассортимента	подачи	виды, назначение
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	посуды для подачи,
	яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и	термосов, контейнеров
	замораживать готовые горячие блюда и	для отпуска на вынос
	полуфабрикаты из теста с учетом требований к	блюд, кулинарных
	безопасности пищевых продуктов; хранить	изделий, закусок из яиц,
	свежеприготовленные, охлажденные и	творога, сыра, муки
	замороженные блюда, кулинарные изделия,	разнообразного
	полуфабрикаты для них с учетом требований по	ассортимента, в том
	безопасности готовой продукции; разогревать	числе региональных;
	охлажденные и замороженные блюда, кулинарные	методы сервировки и
	изделия с учетом требований к безопасности	подачи, температура
	готовой продукции; выбирать контейнеры,	подачи блюд,
	эстетично упаковывать на вынос, для	кулинарных изделий,
	транспортирования	закусок из яиц, творога,
	1 1 1	сыра, муки
		разнообразного
		ассортимента; правила
		разогревания, правила
		охлаждения,
		замораживания и
		хранения готовых блюд,
		_
		кулинарных изделий,

		закусок из яиц, творога,	
		сыра, муки	
		разнообразного	
		ассортимента;	
		требования к	
		безопасности хранения	
		готовых горячих блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из яиц, творога,	
		сыра, муки	
		разнообразного	
		ассортимента; правила	
		маркирования	
		упакованных горячих	
		блюд, кулинарных	
		изделий, закусок из яиц,	
		творога, сыра, муки	
		разнообразного	
		ассортимента, правила	
		заполнения этикеток	
ведение	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на	
расчетов с	реализованных горячих блюд, кулинарных	горячие блюда,	
потребителями	изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	кулинарные изделия,	
при отпуске	разнообразного ассортимента; пользоваться	закуски из яиц, творога,	
продукции на	контрольно-кассовыми машинами при	сыра, муки	
вынос;	оформлении платежей; принимать оплату	разнообразного	
взаимодействи	наличными деньгами; принимать и оформлять;	ассортимента на	
e c	безналичные платежи;	день принятия платежей;	
потребителями	составлять отчет по	правила торговли; виды	
при отпуске	платежам;	оплаты по платежам;	
продукции с	поддерживать	виды ихарактеристика	
прилавка/разда	визуальный контакт с	контрольно-кассовых	
ЧИ	потребителем;	машин;	
	владеть	виды и правила	
	профессиональной терминологией;	осуществления кассовых	

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

ПК 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 соответствии с технологическими	правила выбора	Зона горячего цеха: Весоизмерительное
основных	требованиями, оценивать качество и	основных продуктов и	оборудование: весы настольные
продуктов и	безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и	дополнительных	электронные. Холодильное оборудование:
дополнительных	дополнительных ингредиентов к ним;	ингредиентов с учетом	шкаф холодильный, шкаф морозильный,
ингредиентов	организовывать их хранение в процессе	их сочетаемости,	шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый
	приготовления горячих блюд, кулинарных	взаимозаменяемости;	прилавок-витрина, льдогениратор.
	изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного	критерии оценки	Механическое оборудование:
	сырья;	качества основных	блендер(гомогенизатор)
	выбирать,	продуктов и	(ручной с
	подготавливать	дополнительных	дополнительной
	пряности, приправы,	ингредиентов для	насадкой для

	специи;	горячих блюд	взбивания),
	взвешивать, измерять	кулинарных изделий,	слайсер,
	продукты, входящие в	закусок из рыбы,	куттер или бликсер
	состав горячих блюд,	нерыбного водного	(для тонкого
	кулинарных изделий,	сырья	измельчения
	закусок в соответствии с	разнообразного	продуктов),
	рецептурой;	ассортимента;	процессор
	осуществлять	виды,	кухонный,
	взаимозаменяемость	характеристика	привод
	продуктов в	региональных видов	универсальный,
	соответствии с нормами	сырья, продуктов;	планетарный миксер.
	закладки,	нормы	Тепловое
	особенностями заказа;	взаимозаменяемости	оборудование:
	использовать	сырья и продуктов;	Плиты
	региональные продукты		электрические или с
	для приготовления		индукционном
	горячих блюд		нагревом, печь
	кулинарных изделий,		пароконвекционная,
	закусок из рыбы,		конвекционная печь,
	нерыбного водного		вок сковорода, гриль
	сырья разнообразного		электрический,
	ассортимента		саломандра,
приготовление	выбирать, применять	методы	фритюрница,
горячих блюд,	комбинировать	приготовления	микроволновая печь.
кулинарных	различные способы	горячих блюд,	Оборудование для
изделий, закусок	приготовления горячих	кулинарных изделий,	упаковки, оценки
из рыбы,	блюд, кулинарных	закусок из рыбы,	качества и
нерыбного	изделий, закусок из	нерыбного водного	безопасности
водного сырья	рыбы, нерыбного	сырья, правила их	пищевых продуктов:
разнообразного	водного сырья с учетом	выбора с учетом	овоскоп,
ассортимента	типа питания, их вида и	типа питания,	нитраттестер,
	кулинарных свойств:	кулинарных свойств	машина для
	- варить рыбу	рыбы и нерыбного	вакуумной упаковки,
	порционными кусками в	водного сырья;	термоупаковщик
	воде или в молоке;	виды, назначение и	Оборудование для

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

правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных

мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное 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 кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л,

1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата,

шпагат, контейнеры одноразовые для

		особенностей	пищевых продуктов, перчатки силиконовые
Хранение,	Проверять качество готовых горячих блюд,	техника	посуда для презентации: тарелки глубокие,
отпуск горячих	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	порционирования,	тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские
блюд,	нерыбного водного сырья перед отпуском,	варианты	диаметром 24см, 32см, блюда
кулинарных	упаковкой на вынос; порционировать,	оформления горячих	прямоугольные, соусники.
изделий, закусок	сервировать и оформлять горячие блюда,	блюд, кулинарных	Зона оплаты готовой продукции:
из рыбы,	кулинарные изделия, закуски из рыбы,	изделий, закусок из	Программное обеспечение R- Keeper,
нерыбного	нерыбного водного сырья для подачи с учетом	рыбы, нерыбного	кассовый аппарат, терминал безналичной
водного сырья	рационального использования ресурсов,	водного сырья	оплаты
разнообразного	соблюдением требований по безопасности	разнообразного	
ассортимента	готовой	ассортимента для	
	продукции; соблюдать выход при	подачи;	
	порционировании; выдерживать температуру	виды, назначение	
	подачи горячих блюд	посуды для подачи,	
		термосов, контейнеров	
		для отпуска на вынос	
		горячих блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырьяразнообразного	
		ассортимента, в том	
		числе региональных;	
		методы сервировки и	
		подачи, температура	
		подачи горячих блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырья разнообразного	
		ассортимента; правила	
		разогревания, правила	
		охлаждения,	
		замораживания и	
		хранения готовых	

		горячих блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырья	
		разнообразного	
		ассортимента;	
		требования к	
		безопасности хранения	
		готовых горячих блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		-	
		сырья разнообразного	
		ассортимента; правила	
		маркирования	
		упакованных блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырья,разнообразного	
		ассортимента на	
		день принятия	
		платежей; правила	
		торговли; виды оплаты	
		по платежам;	
ведение	рассчитывать стоимость, вести учет	правила торговли; виды	
расчетов с	реализованных горячих блюд, кулинарных	оплаты по	
потребителями	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	платежамвиды и	
приотпуске	сырья разнообразного ассортимента;	характеристика	
продукции на	пользоваться контрольно-кассовыми	контрольно-кассовых	
вынос;	машинами при	машин;	
взаимодействие	оформлении платежей;	виды и правила	
c	принимать оплату	осуществления	
L	1	ı • '	

потребителями	наличными деньгами;	кассовых операций;
	принимать и оформлять;	правила и порядок
	безналичные платежи;	расчета потребителей
	составлять отчет по	при оплате
	платежам;	наличными деньгами,
	поддерживать	при безналичной форме
	визуальный контакт с	оплаты; правила
	потребителем;	поведения, степень
	владеть	ответственности за
	профессиональной	правильность расчетов
	терминологией;	с потребителями;
	консультировать	правила общения с
	потребителей,	потребителями;
	оказывать им помощь ввыборе горячих блюд,	базовый словарный
	кулинарных изделий,	запас на
	закусок из рыбы,	иностранном языке;
	нерыбного водного	техника общения,
	сырья;разрешать проблемы врамках	ориентированная на
	своейкомпетенции	потребителя

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

Действия	и кролика разноооразного ассортимента Умения	Знания	Ресурсы
денетвия			<u> </u>
подготовка	подбирать в	правила выбора	Зона горячего
основных	соответствии с	основных продуктов	цеха:
продуктов и	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительное оборудование:
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с	весы настольные
ингредиентов	оценивать качество и	учетом их	электронные.
1 "	безопасность мяса,	сочетаемости,	Холодильное
	мясных продуктов,	,	
	домашней птицы,	взаимозаменяемости;	оборудование:шкаф
	дичи, кролика и	критерии оценки	холодильный,шкаф
	дополнительных	качества основных	морозильный,шкаф
	ингредиентов к ним;	продуктов и	интенсивной

	организовывать их	дополнительных	заморозки,
	хранение в процессе	ингредиентов для	охлаждаемый
	приготовления	горячих блюд	прилавок-витрина,
	горячих блюд,	кулинарных изделий,	льдогениратор.
	кулинарных изделий,	закусок из мяса,	Механическое
	закуок из мяса,	домашней птицы,	оборудование:блендер
	домашней птицы,	дичи, кролика	(гомогенизатор)
	дичи. кролика; выбирать, подготавливать	разнообразного	(ручной с
	пряности, приправы,	ассортимента;	дополнительной
	приности, приправы, специи;	виды, характеристика	насадкой для
	взвешивать, измерять	региональных видов	взбивания),
	продукты, входящие в	сырья, продуктов;	слайсер,
	состав горячих блюд,	нормы	куттер или
	кулинарных изделий,	взаимозаменяемости	бликсер (для
	закусок в	сырья и продуктов;	тонкого
	соответствии с	сырыя и продуктов,	измельчения
	рецептурой;		
	осуществлять		продуктов),
	взаимозаменяемость		процессор
	продуктов в		кухонный,
	соответствии с		привод
	нормами закладки,		универсальный.
	особенностями заказа;		Тепловое
	использовать		оборудование:Плиты
	региональные		электрические или с
	продукты для		индукционном
	приготовления		нагревом, печь
	горячих блюд		пароконвекционная,
	кулинарных изделий,		конвекционная
	закусок из мяса, домашней птицы,		печь, вок
	домашней птицы, дичи, кролика		сковорода, гриль
	разнообразного		электрический,
	ассортимента		саломандра,
приготовление	выбирать, применять	методы	фритюрница,
горячих блюд,	комбинировать	приготовления	микроволновая
кулинарных	различные способы	горячих блюд,	печь.
кулипарпых	различные спосооы	торичих олюд,	114 10.

изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;

- припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей

кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий,

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное 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 кулинарные, набор ножей

«поварская тройка», мусат для заточки массы на решетке гриля и плоской закусок из мяса, мясных продуктов, ножей, корзины для органических и поверхности; неорганических отходов Набор кастрюль 5л, жарить мясо, мясные продукты, домашней птицы, дичи, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л, кролика, их жарить пластованные тушки птицы под $0.6\pi, 0.2\pi;$ сочетаемость с Набор сковород прессом; основными диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на продуктами; нормы расходные материалы: стрейч пленка для гриле; взаимозаменяемости пищевых продуктов пакеты для вакуумного тушить мясо крупным, порционным и основного сырья и мелкими кусками гарниром и без; аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые дополнительных запекать мясо, мясные продукты, для пищевых продуктов, перчатки ингредиентов с учетом домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде сезонности, силиконовые посуда для презентации: и после предварительной варки, тушения, региональных тарелки глубокие, тарелки глубокие обжаривания с гарниром, соусом и без; особенностей (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, бланшировать, отваривать мясные 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты готовой продукции: продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из Программное обеспечение R- Keeper, мяса,мясных продуктов, домашней птицы, кассовый аппарат, терминал безналичной дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оплаты оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, Хранение, отпуск техника горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных порционирования, продуктов, домашней птицы, дичи, кролика кулинарных варианты изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; оформления горячих из мяса, мясных порционировать, сервировать и оформлять блюд, кулинарных изделий, закусок из продуктов, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски домашней птицы, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, мяса, мясных дичи, кролика дичи, кролика для подачи с учетом продуктов, домашней разнообразного рационального использования ресурсов, птицы, дичи, кролика соблюдением требований по безопасности разнообразного ассортимента готовой продукции; соблюдать выход при ассортимента для порционировании; выдерживать температуру подачи;

подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;хранить свежеприготовленные, охлажденные и 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

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

			$\overline{}$
		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	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на	
с потребителями	реализованных горячих блюд, кулинарных	горячие блюда,	
при отпуске	изделий, закусок мяса, мясных продуктов,	кулинарные изделия,	
продукции на	домашней птицы, дичи, кролика	закуски из мяса,	
вынос;	разнообразного ассортимента; пользоваться	мясных продуктов,	
взаимодействие с	контрольно-кассовыми машинами при	домашней птицы, дичи,	
потребителями	оформлении платежей; принимать оплату	кролика разнообразного	
при отпуске	наличными деньгами; принимать и оформлять;	ассортимента на день	
продукции с	безналичныеплатежи;	принятия платежей;	
прилавка/раздачи	составлять отчет по	правила торговли; виды	
	платежам;	оплаты по платежам;	
	поддерживать	виды и	
	визуальный контакт с	характеристика	
	потребителем;	контрольно-кассовых	
	владеть	машин;	
	профессиональной терминологией;	виды и правила	
	консультировать потребителей, оказывать им	осуществления	
	помощь в выборе горячих блюд, кулинарных	кассовых операций;	
	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,	правила и порядок	
	домашней птицы, дичи, кролика; разрешать	расчета потребителей	
	проблемы в рамках своей компетенции	при оплате	

наличны	ми деньгами,
при безн	аличной форме
оплаты;	правила
поведени	ия, степень
ответство	енности за
	ность расчетов
с потреб	ителями;
правила	общения с
потребит	
базовый	словарный
запас на	
иностран	ном языке;
техника	общения,
ориентир	ованная на
потребит	геля

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 соответств	закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
подготовка, уборка	выбирать, рационально размещать на рабочем	требования охраны	Зона холодного цеха: Весоизмерительно е	
рабочего места	месте оборудование, инвентарь, посуду,	труда, пожарной	оборудование: весы настольные	
повара при	сырье, материалы в соответствии с	безопасности и	электронные. Холодильное оборудование:	
выполнении работ	инструкциями и регламентами, стандартами	производственной	шкаф холодильный, шкаф морозильный,	
по приготовлению	чистоты;	санитарии в	шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый	
холодных блюд,	проводить текущую уборку рабочего места	организации питания;	прилавок-витрина, льдогениратор.	
кулинарных	повара в соответствии с инструкциями и	виды, назначение,	Механическое оборудование: блендер	
изделий, закусок	регламентами,	правила безопасной	(гомогенизатор) (ручной с дополнительной	
	стандартамичистоты;применять регламенты,	эксплуатации	насадкой для взбивания), хлеборезка	
	стандарты и	технологического	слайсер, куттер или бликсер (для тонкого	
	нормативно-техническую документацию,	оборудования,	измельчения продуктов), соковыжималка,	

соблюдать санитарные требования;выбиратьи применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой уходаза весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посудуипроизводственный инвентарь

всоответствии со стандартами чистоты; соблюдать правиламытьякухонных ножей, острых, травмоопасных частейтехнологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ

поприготовлени ю холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина

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

Инвентарь, инструменты,

посудомоечная.

кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточкиножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 3 2 см; гр иль сковорода, расходные

санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных ДЛЯ последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования),

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

	упаковки на вынос	
	готовых холодных	I
	блюд, кулинарных	
	изделий, закусок;	
	условия, сроки,	
	способы хранения	
	холодных блюд,	I
	кулинарных изделий,	
выбирать, подготавливать материалы, посуду,		
•		
оценивать наличие, проверять	ассортимент,	
=		
<u> </u>		
	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий,закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	потовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; правила оф ор мления з

	продуктов, материалов:	
	продуктов, татерпалов,	

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 и	взаимозаменяемости;	Холодильное
	дополнительных	критерии оценки	оборудование:шкаф
	ингредиентов;	качества основных	холодильный,шкаф
	организовывать их	продуктов и	морозильный,шкаф
	хранение в процессе	дополнительных	интенсивной
	приготовления	ингредиентов для	заморозки,
	холодных соусов и	холодных соусов и	льдогениратор.
	заправок;выбирать,	заправок;	Механическое
	подготавливать	виды,	оборудование:
	пряности, приправы,	характеристика	блендер
	специи;	региональных видов	(гомогенизатор)
	взвешивать, измерять	сырья, продуктов;	(ручной с
	продукты, входящие в	нормы	дополнительной
	состав холодных	взаимозаменяемости	насадкой для
	соусов и заправок в	сырья и продуктов;	взбивания),
	соответствии с		соковыжималка,
	рецептурой;		соковыжималка для
	осуществлять		цитрусовых,
	взаимозаменяемость		Тепловое
	продуктов в		оборудование:
	соответствии с		микроволноваяпечь.
	нормами закладки,		Оборудованиедля упаковки,
	особенностями заказа,		оценки качества и

	сезонностью;		безопасностипищевыхпродуктов:
	использовать		овоскоп,
	региональные		нитраттестер,
	продукты для		машина для вакуумной
	приготовления		упаковки,
	холодных соусов и		термоупаковщик
	заправок		Оборудование
приготовление	Выбирать, применять,	ассортимент	для мытья посуды:
холодных соусов и	комбинировать методы	отдельных	машина
заправок	приготовления холодных соусов и заправок:	компонентов для	посудомоечная.
	- смешивать сливочное	холодных соусов и	В спомогательное оборудование: стол
	масло с наполнителями	заправок;	производственный
	для получения	методы	с моечной ванной,
	масляных смесей;	приготовления	стеллаж передвижной, моечная ванна
	- смешивать и	отдельных	двухсекционная.
	настаивать растительные масла с пряностями;	компонентов для	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
	- тереть хрен на терке и заливать кипятком;	холодных соусов и	функциональные емкости из нержавеющей
	- растирать горчичный	заправок;	стали для хранения и транспортировки,
	порошок с пряным	органолептические	термобоксы набор разделочных досок
	отваром;	способы	(деревянных с маркеровкой или из пластика
	- взбивать растительное масло с сырыми	определения степени	с цветовой маркеровкой для каждой группы
	желтками яиц для соуса майонез;	готовности икачества	продуктов), подставка для разделочных
	- пассеровать овощи, томатные	отдельных компонентов	досок, мерный стакан, венчик, миски
	продукты для маринада овощного;	холодных соусов и	(нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки
	- доводить до требуемой консистенции	заправок;	(силиконовые), набор ножей «поварская
	холодные соусы и заправки;	ассортимент готовых	тройка», мусат для заточки ножей, корзины
	- готовить производные соуса майонез;	холодных соусов	для органических и неорганических отходов
	- корректировать ветовые оттенки и вкус	промышленного	Набор кастрюль 5л,
	холодных соусов; выбирать	производства, их	3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
	производственный инвентарь и	назначение и	расходные материалы: стрейч пленка для
	технологическое оборудование, безопасно	использование;	пищевых продуктов пакеты длявакуумного
	пользоваться им при приготовление холодных	классификация,	аппарата,
	соусов и заправок; охлаждать,	рецептуры, пищевая	контейнеры
	замораживать, хранить	ценность,	одноразовые для
	отдельные компоненты	требования к	пищевых

	соусов;	V2Uестру метоли	Пролуктор
	-	качеству, методы	продуктов,
	рационально	приготовления	перчатки
	использовать продукты,	холодных соусов и	силиконовые
	соусные	заправок	
	полуфабрикаты; изменять закладку продуктов	разнообразного	
	в соответствии с изменением выхода соуса;	ассортимента, их	
	определять степень готовности соусов;	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	
Хранение соусов,	Проверять качество готовых холодных соусов	техника	
порционирование	и заправок перед отпуском их на раздачу;	порционирования,	
соусов на раздаче	порционировать, соусы с применением	варианты подачи	
г гусов па раздато	мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением	соусов;	
	требований по безопасности готовой	виды, назначение	
	продукции;соблюдать выход соусов	посуды для подачи,	
	продукции, соотодать выход соусов	посуды для подачи,	

T	
при порционировании;	термосов, контейнеров
выдерживать	для отпуска на вынос
температуру подачи; хранить	соусов;
св ежепр иготовленные	методы сервировки и
соусы с учетом	подачи соусов на
требований к	стол; способы
безопасности готовой	оформления тарелки
продукции;	соусами;
выбирать контейнеры,	температура подачи
эстетично упаковывать соусы для	соусов;
транспортирования;	правила
творчески оформлять	хранения готовых
тарелку с холодными	соусов;
блюдами соусами	требования к
	безопасности
	хранения готовых
	соусов;
	правила 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	соответствии с	основных продуктов	цеха:
продуктов	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительн
и дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с	ое оборудование:
ингредиентов	качества и	учетом их	весы настольные
	безопасности	сочетаемости,	электронные.
	основных продуктов и	взаимозаменяемости;	Холодильное

	TO HO WAYNER WAYN		o Som y wo Doyyyou
	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	Механическое
	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 снормами закладки,		взбивания),слайсер,
	особенностями заказа,		куттер или
	сезонностью;		бликсер (для
	использовать		тонкого
	региональные		измельчения
	продукты для		продуктов),
	приготовления		центрифуга для
	салатов		сушки листовых
	разнообразного		салатов
	ассортимента		Тепловое
приготовление	выбирать, применять	методы	оборудование:
салатов	комбинировать	приготовления	Плиты
разнообразного	различные способы	салатов, правила их	электрические или
ассортимента	приготовления	выбора с учетом	с индукционном
1	салатов с учетом типа	типа питания,	нагревом,
	питания, вида и	кулинарных свойств	микроволновая
	кулинарных свойств	продуктов;	печь.

Оборудование используемых виды, назначение и правила безопасной продуктов: для упаковки, - нарезать свежие и эксплуатации оценки качества и оборудования, вареные овощи, безопасности свежие фрукты инвентаря пищевых вручную и инструментов; продуктов: ассортимент, механическим овоскоп, способом: рецептуры, нитраттестер, - замачивать сушеную требования к машина для морскую капусту для качеству, вакуумной набухания; температура подачи упаковки, - нарезать, измельчать салатов; термоупаковщик мясные и рыбные органолептические Оборудование способы для мытья посуды: продукты; - выбирать, определения машина посудомоечная. подготавливать готовности; В спомогательное салатные заправки на ассортимент основе растительного пряностей, приправ, оборудование: используемых при масла, уксуса, стол майонеза, сметаны и производственный приготовлении салатных заправок, с моечной ванной, других стеллаж кисломолочных их сочетаемость с передвижной, продуктов; основными - прослаивать моечная ванна продуктами, двухсекционная. компоненты салата; входящими в салат; Инвентарь, - смешивать нормы инструменты, различные взаимозаменяемости ингредиенты салатов; основного сырья и кухонная посуда: - заправлять салаты функциональные дополнительных заправками; ингредиентов с емкости из - доводить салаты до учетом сезонности, нержавеющей стали для хранения и транспортировки, вкуса; региональных выбирать оборудование, особенностей термобоксы производственный наборразделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой инвентарь, посуду,

Ведение расчетов с потребителями	инструменты всоответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно тигиенические требования при приготовлении салатов; Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток ассортимент и цены салаты	маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
с потребителями	реализованных салатов	салаты	

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

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

ассортимента	T.,		I n
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в	правила выбора	Зона холодного
основных	соответствии с	основных продуктов	цеха:
продуктов	технологическими	и дополнительных	Весоизмерительн
и дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с	ое оборудование:
ингредиентов	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		Тепловое
	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,	Оборудование
разнообразного	приготовления	холодных закусок,	для упаковки,
ассортимента	бутербродов,	правила их выбора с	оценки качества и
1	холодных закусок с	учетом типа	безопасности
	учетом типа питания,	питания,	пищевых
	вида и кулинарных	кулинарных свойств	продуктов:
	свойств используемых	продуктов;	нитраттестер,
	продуктов:	виды, назначение и	машина для
	- нарезать свежие и	правила безопасной	вакуумной
	вареные овощи,	эксплуатации	упаковки,
	грибы, свежие фрукты	оборудования,	термоупаковщик
	вручную и	инвентаря	Оборудование
	механическим	инструментов;	для мытья посуды:
	способом;	ассортимент,	машина
	- вымачивать,	рецептуры,	посудомоечная.
	обрабатывать на филе,	требования к	В спомогательное
	нарезать и хранить	качеству,	оборудование:
	соленую сельдь;	температура подачи	стол
	- готовить квашеную	холодных закусок;	производственный
	капусту;	органолептические	с моечной ванной,
	- мариновать овощи,	способы	стеллаж
	репчатый лук, грибы;	определения	передвижной,
	- нарезать, измельчать	готовности;	моечная ванна
	мясные и рыбные	ассортимент	двухсекционная.
	продукты, сыр;	ароматических	Инвентарь,

блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать перепелиные яйца; - фаршировать продуктами, продуктами, входящими в состав бутербродов, и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать, нарезать пшеничный и разной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-тигиенические требования при	,		1	1
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 санитарно-гигиенические требования при		- охлаждать готовые	веществ,	инструменты,
- фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать 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 санитарно-гигиенические требования при		блюда из различных	используемых при	кухонная посуда:
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 ингредменты для фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при		_ · ·	приготовлении	функциональные
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, смещивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при		- фаршировать	масляных смесей, их	емкости из
- 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 санитарно-гигиенические требования при		куриные и	сочетаемость с	нержавеющей
пляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный иржаной 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 санитарно-гигиенические требования при		перепелиные яйца;	основными	стали для хранения
- подготавливать, нарезать пшеничный иржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; нигредиенты для фарширования; оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при		- фаршировать	продуктами,	и транспортировки,
нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; оподготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; основного сырья и основного сырья и ингредиенты для фарширования; оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при		шляпки грибов;	входящими в состав	набор
и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;		- подготавливать,	бутербродов,	разделочных досок(деревянных с
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; основного сырья и - 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 санитарно-гигиенические требования при		нарезать пшеничный	холодных закусок;	маркеровкой или из пластика с цветовой
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; основного сырья и - 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 санитарно-гигиенические требования при		и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;	нормы	маркеровкой для каждой группы продуктов),
- вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиентов с учетом ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при			взаимозаменяемости	подставка для разделочных досок, мерный
- измельчать, смешивать различные ингредиентов с учетом ингредиенты для фарширования; сезонности, региональных оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при - измельчать, смешивать различные ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч		доводить их до нужной консистенции;	основного сырья и	стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),
ингредиенты для фарширования; сезонности, региональных оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при сезонности, региональных заточки ножей, корзины для органических и заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч		- вырезать украшения з овощей, грибов;	дополнительных	сито, лопатки (силиконовые), пинцет,
- доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при		- измельчать, смешивать различные	ингредиентов с учетом	щипцы кулинарные, набор ножей для
оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при		ингредиенты для фарширования;	сезонности,	карвинга, «поварская тройка», мусат для
посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при сковорода, расходные материалы: стрейч		- доводить до вкуса; выбирать	региональных	заточки ножей, корзины для органических и
способом приготовления; соблюдать Набор сковород диаметром 24см; гриль санитарно-гигиенические требования при сковорода, расходные материалы: стрейч		оборудование, производственный инвентарь,	особенностей	неорганических отходов сотейники 0.8л,
санитарно-гигиенические требования при сковорода, расходные материалы: стрейч		посуду, инструменты в соответствии со		0.6л, 0.2л;
санитарно-гигиенические требования при сковорода, расходные материалы: стрейч		способом приготовления; соблюдать		Набор сковород диаметром 24см; гриль
приготовлении бутербродов, холодных пленка для пищевых продуктов пакеты для		санитарно-гигиенические требования при		
		приготовлении бутербродов, холодных		пленка для пищевых продуктов пакеты для
закусок; вакуумного аппарата, контейнеры		закусок;		вакуумного аппарата, контейнеры
Хранение, отпуск Проверять качество готовых бутербродов, техника одноразовые для пищевых продуктов,	Хранение, отпуск	отпуск Проверять качество готовых бутербродов,	техника	одноразовые для пищевых продуктов,
бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой порционирования, перчатки силиконовые посуда для			порционирования,	перчатки силиконовые посуда для
холодных закусок на вынос; порционировать, сервировать и варианты оформления презентации: тарелки глубокие (шляпа),	холодных закусок	акусок на вынос; порционировать, сервировать и	варианты оформления	презентации: тарелки глубокие (шляпа),
разнообразного оформлять бутерброды, холодные закуски для бутербродов, холодных тарелкиплоские диаметром 24см, 32см,	-			тарелкиплоские диаметром 24см, 32см,
ассортимента подачи с учетом рационального закусок разнообразного блюда прямоугольные.	ассортимента	та подачи с учетом рационального	закусок разнообразного	блюда прямоугольные.
использования ресурсов, соблюдением ассортимента для Зона оплаты готовой продукции:		использования ресурсов, соблюдением	ассортимента для	Зона оплаты готовой продукции:
требований по безопасности готовой подачи; Программное обеспечение R- Кеерег,			-	
продукции; соблюдать выход при виды, назначение кассовый аппарат, терминал безналичной				
порционировании; выдерживать температуру посуды для подачи, оплаты				
подачи бутербродов, холодных закусок; контейнеров для				
хранить бутерброды, холодные закуски с отпуска на вынос				
учетом требований к безопасности готовой бутербродов, холодных				

	продукции; выбирать контейнеры, эстетично	закусок разнообразного	
	упаковывать на вынос, длятранспортирования	ассортимента, в том	
		числе региональных;	
		методы сервировки и	
		подачи, температура	
		подачи бутербродов,	
		холодных закусок	
		разнообразного	
		ассортимента; правила	
		хранения, требования	
		кбезопасности	
		хранения	
		бутербродов,	
		холодных закусок	
		разнообразного	
		ассортимента;	
		правила	
		маркирования	
		упакованных	
		бутербродов,	
		холодных закусок,	
		правила заполнения	
		этикеток	
ведение расчетов с	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на	
потребителями при	реализованных бутербродов, холодных	бутерброды, холодные	
отпуске продукции	закусок разнообразного ассортимента;	закуски разнообразного	
на вынос;	пользоваться контрольно-кассовыми	ассортимента на день	
взаимодейств ие с	машинами при оформлении платежей;	принятия платежей;	
потребителями при	принимать оплату наличными деньгами;	правила торговли; виды	
отпуске продукции	принимать и оформлять; безналичные	оплаты по платежам;	
с прилавка/раздачи	платежи;	виды и	
	составлять отчет по	характеристика	
	платежам;	контрольно-кассовых	
	поддерживать	машин;	
	визуальный контакт с	виды и правила	

потребителем;	осущиствиния	
1	осуществления	
владеть	кассовых операций;	
профессиональной терминологией;	правила и порядок	
консультировать потребителей, оказывать им	расчета потребителей	
помощь в выборе бутербродов, холодных	при оплате	
закусок; разрешать проблемы в рамках своей	наличными деньгами,	
компетенции	при безналичной форме	
	оплаты; правила	
	поведения, степень	
	ответственности за	
	правильность расчетов	
	с потребителями;	
	правила общения с	
	потребителями;	
	базовый словарный	
	запас на	
	иностранном языке;	
	техника общения,	
	ориентированная на	
	потребителя	

ПК 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	Весоизмерительн
ингредиентов	требованиями,	ингредиентов с	ое оборудование:
	оценивать качество и	учетом их	весы настольные
	безопасность рыбы,	сочетаемости,	электронные.

нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий,

взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насалкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование

для упаковки,

	закусок из рыбы,		оценки качества и
	нерыбного водного		безопасности
	сырья разнообразного		пищевых
	ассортимента		продуктов:
приготовление	выбирать, применять	методы	нитраттестер,
холодных	комбинироватьразличные способы	приготовленияхолодных	машина длявакуумной упаковки,
блюд,кулинарных	приготовления холодных блюд,	блюд, кулинарных	термоупаковщик Оборудование для мытья
изделий, закусок из	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	изделий, закусок из	посуды: машина посудомоечная.
рыбы, нерыбного	нерыбного водного сырья с учетом типа	рыбы, нерыбного	В спомогательное оборудование: стол
водного сырья	питания, их вида и кулинарных свойств:	водного сырья, правила	производственный с моечной ванной,
разнообразного	- охлаждать, хранить готовые	их выбора с учетом типа	стеллаж передвижной, моечная ванна
ассортимента	рыбные продукты с учетом требований к	питания, кулинарных	двухсекционная.
	безопасности;	свойств рыбы и	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
	- нарезать тонкими ломтиками	нерыбного водного	функциональные емкости из нержавеющей
	рыбные продукты, малосоленую рыбу	сырья; виды, назначение	стали для хранения и транспортировки,
	вручную и на слайсере;	и правила безопасной	набор разделочных досок (деревянных с
	- замачивать желатин, готовить	эксплуатации	маркеровкой или из пластика с цветовой
	рыбное желе;	оборудования, инвентаря	маркеровкой для каждой группы продуктов),
	- украшать и заливать рыбные	инструментов;	подставка для разделочных досок, мерный
	продукты порциями;	ассортимент, рецептуры,	стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),
	- вынимать рыбное желе из форм;	требования к качеству,	сито, лопатки (металические,.
	- доводить до вкуса;	температура подачи	силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные,
	- подбирать соусы, заправки,	холодных блюд,	набор ножей «поварская тройка»,
	гарниры для холодных блюд с учетом их	кулинарных изделий,	специальный нож для моллюсков.
	сочетаемости; выбирать оборудование,	закусок из рыбы,	мусат для заточки ножей
	производственный инвентарь, посуду,	нерыбного водного	корзины для органических и
	инструменты в соответствии со способом	сырья;	неорганических отходов
	приготовления; соблюдать санитарно-	органолептические	сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
	гигиенические требования при	способы определения	Набор сковород диаметром 24см; гриль
	приготовлении холодных блюд, закусок из	готовности; ассортимент	сковорода, расходные материалы: стрейч
	рыбы, нерыбного водного сырья	пряностей, приправ,	пленка для пищевых продуктов пакеты для
		используемых при	вакуумного аппарата, контейнеры
		приготовлении холодных	одноразовые для пищевых продуктов,
		блюд, кулинарных	перчатки силиконовые посуда для
		изделий, закусок из	презентации: тарелки плоские диаметром

		рыбы, нерыбного	24см, 32см, блюда прямоугольные.
		водного сырья, их	Зона оплаты готовой продукции:
		сочетаемость с	Программное обеспечение R- Keeper,
		основными продуктами;	кассовый аппарат, терминал безналичной
		нормы	оплаты
		взаимозаменяемости	
		основного сырья и	
		дополнительных	
		ингредиентов с учетом	
		сезонности,	
		региональных	
		особенностей	
Хранение, отпуск	Проверять качество готовых	техника	
холодных	холодныхблюд, кулинарных изделий,	порционирования,	
блюд,кулинарных	закусок из рыбы, нерыбного водного	варианты оформления	
изделий, закусок из	сырья перед отпуском, упаковкой на	холодных блюд,	
рыбы, нерыбного	вынос;	кулинарных изделий,	
водного сырья	порционировать, сервировать и	закусок из рыбы,	
разнообразного	оформлять холодные блюда, кулинарные	нерыбного водного	
ассортимента	изделия, закуски из рыбы, нерыбного	сырья	
	водного сырья для подачи с учетом	разнообразного	
	рационального использования ресурсов,	ассортимента для	
	соблюдением требований по безопасности	подачи;	
	готовой продукции; соблюдать выход при	виды, назначение посуды	
	порционировании; выдерживать	для подачи, термосов,	
	температуру подачи холодных блюд,	контейнеров для отпуска	
	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	на вынос холодных	
	нерыбного водного сырья;	блюд, кулинарных	
	хранить готовые холодные блюда,	изделий, закусок из	
	кулинарные изделия, закуски из рыбы,	рыбы, нерыбного	
	нерыбного водного сырья с учетом	водного сырья	
	требований к безопасности пищевых	разнообразного	
	продуктов;	ассортимента, в том	
	выбирать контейнеры, эстетично	числе региональных;	
	упаковывать на вынос, для	методы сервировки и	

	транспортирования	подачи, температура	
		подачи холодных блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырья разнообразного	
		ассортимента; правила	
		хранения готовых	
		холодных блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырья; требования к	
		безопасности хранения	
		готовых холодных блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырья	
		разнообразного	
		ассортимента; правила	
		маркирования	
		упакованных блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного	
		сырья, правила	
		заполнения этикеток	
ведение расчетов с	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на	
потребителями при	реализованных холодных блюд,	холодные блюда,	
отпуске продукции	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	кулинарные изделия,	
на вынос;	нерыбного водного сырья разнообразного	закуски из рыбы,	
взаимодейств ие с	ассортимента; пользоваться контрольно-	нерыбного водного	
потребителями при	кассовыми машинами при оформлении		
		сырья разнообразного	
отпуске продукции с	платежей; принимать оплату наличными	разпоооразного	

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

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

разногоразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии	правила выбора	Зона холодного цеха:
основных	стехнологическими требованиями,	основных продуктов	Весоизмерительн ое оборудование: весы

	·		·
продуктови	оценивать качество и безопасность мяса,	и дополнительных	настольные электронные. Холодильное
дополнительных	мясных продуктов, домашней птицы, дичи и	ингредиентов с учетом	оборудование: шкаф холодильный, шкаф
ингредиентов	дополнительных ингредиентов к ним;	их сочетаемости,	морозильный, шкаф интенсивной
	организовывать их хранение в процессе	взаимозаменяемости;	заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,
	приготовления; выбирать, подготавливать	критерии оценки	Механическое оборудование: блендер
	пряности, приправы, специи;	качества основных	(гомогенизатор) (ручной с дополнительной
	взвешивать, измерять продукты, входящие в	продуктов и	насадкой для взбивания), слайсер, куттер
	состав холодных блюд, кулинарных	дополнительных	или бликсер (для тонкого измельчения
	изделий, закусок в соответствии с	ингредиентов; виды,	продуктов).
	рецептурой; осуществлять	характеристика	Тепловое оборудование: Плиты
	взаимозаменяемость продуктов в	региональных видов	электрические или с индукционном
	соответствии с нормами закладки,	сырья, продуктов; нормы	нагревом, микроволновая печь.
	особенностями заказа; использовать	взаимозаменяемости	Оборудование для упаковки, оценки
	региональные продукты для приготовления	сырья и продуктов;	качества и безопасности пищевых
	холодных блюд кулинарных изделий,		продуктов: нитраттестер, машина для
	закусок из мяса, мясных продктов,		вакуумной упаковки, термоупаковщик
	домашней птицы,		Оборудование для мытья посуды: машина
	дичи		посудомоечнаяВ спомогательное
приготовление	выбирать, применять комбинировать	методы приготовления	оборудование: стол
холодных блюд,	различные способы приготовления	холодных блюд,	производственный с моечной ванной,
кулинарных	холодных блюд, кулинарных изделий,	кулинарных изделий,	стеллаж передвижной, моечная ванна
изделий, закусок из	закусок из мяса, мясных продуктов,	закусок из мяса, мясных	двухсекционная.
мяса, мясных	домашней птицы, дичи с учетом типа	продуктов, домашней	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
продуктов,	питания, их вида и кулинарных свойств:	птицы, дичи, правила их	функциональные емкости из нержавеющей
домашней птицы,	- охлаждать, хранитьготовые мясные	выбора с учетом типа	стали для хранения и транспортировки,
дичи	продукты с учетом требований к	питания, кулинарных	набор разделочных досок (деревянных с
разнообразного	безопасности;	свойств продуктов; виды,	маркеровкой или из пластика с цветовой
ассортимента	- порционировть отварную, жареную,	назначение иправила	маркеровкой для каждой группы продуктов),
	запеченую домашнюю птицу, дичь;	безопасной	подставка для разделочных досок, мерный
	- снимать кожу с отварного языка;	эксплуатации	стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),
	- нарезать тонкими ломтиками мясные	оборудования,	сито, лопатки (металические,.
	продукты вручную и на слайсере;	инвентаря	силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные,
	- замачивать желатин, готовить мясное,	инструментов;	набор ножей «поварская тройка».
	куриное желе;	ассортимент,	мусат для заточки ножей, корзины для
	- украшать и заливать мясные	рецептуры,	органических и неорганических отходов

	продукты порциями;	требования к	сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л;
	- вынимать готовое желе из форм;	качеству,	Набор сковород диаметром 24см; гриль
	- доводить до вкуса;	температура подачи	сковорода
	- подбирать соусы, заправки, гарниры	холодных блюд,	
	для холодных блюд с учетом их	кулинарных изделий,	
	сочетаемости; выбирать оборудование,	закусок из мяса, мясных	
	производственный инвентарь, посуду,	продуктов, домашней	
	инструменты в соответствии со способом	птицы, дичи;	
	приготовления; соблюдать санитарно-	органолептические	
	гигиенические требования при	способы определения	
	приготовлении холодных блюд, закусок из	готовности; ассортимент	
	мяса, мясных продуктов, домашней	пряностей, приправ,	
		используемых при	
		приготовлении холодных	
		блюд, кулинарных	
		изделий, закусок из мяса,	
		мясных продуктов,	
		домашней птицы, дичи,	
		их сочетаемость с	
		основными продуктами;	
		нормы	
		взаимозаменяемости	
		основного сырья и	
		дополнительных	
		ингредиентов с учетом	
		сезонности,	
		региональных	
		особенностей	
хранение, отпуск	проверять качество готовых холодных блюд,	техника	
холодных блюд,	кулинарных изделий, закусок из мяса,	порционирования,	
кулинарных	мясных продуктов, домашней птицы, дичи	варианты оформления	
изделий, закусок из	перед отпуском, упаковкой на вынос;	холодных блюд,	
рыбы, нерыбного	порционировать, сервировать и оформлять	кулинарных изделий,	
водного сырья	холодныеблюда, кулинарные	закусок из мяса, мясных	
разнообразного	изделия, закуски из	продуктов, домашней	

ассортимента	мяса, мясных	птицы, дичи	
	продуктов, домашней	разнообразного	
	птицы, дичи для	ассортимента дляподачи;	
	подачи с учетом	виды, назначение	
	рационального	посуды для подачи,	
	использования ресурсов, соблюдением	контейнеров для	
	требований по	отпуска на вынос	
	безопасности готовой	холодных блюд,	
	продукции;	кулинарных изделий,	
	соблюдать выход при	закусок из мяса,	
	порционировании;	мясных продуктов,	
	выдерживать	домашней птицы,	
	температуру подачи холодных блюд,	дичи разнообразного	
		ассортимента, в том	
	кулинарных изделий,	числе региональных;	
	закусок из мяса,	методы сервировки и	
	мясных продуктов,	подачи, температура	
	домашней птицы,	подачи холодных	
		блюд, кулинарных	
	дичи;	изделий, закусок из	
	охлаждать и замораживать готовые	мяса, мясных	
	холодные блюда,	продуктов,	
	кулинарные изделия,		
	закуски из мяса,	домашней птицы,	
	мясных продуктов,	дичи разнообразного	
	домашней птицы,	ассортимента;	
	дичи с учетом	правила	
	требований к	хранения готовых	
	безопасности пищевых	холодных блюд,	
	продуктов;	кулинарных изделий,	
	хранить холодные	закусок из мяса,	
	блюда, кулинарные	мясных продуктов,	
	изделия, закуски из	домашней птицы,	
	мяса, мясных	дичи разнообразного	
	продуктов, домашней	ассортимента;	

Г		
	птицы, дичи с учетом	требования к
	требований к	безопасности
	безопасности готовой	хранения готовых
		холодных блюд,
	продукции;	кулинарных изделий,
	выбирать контейнеры,	закусок из мяса,
	эстетично упаковывать	
	на вынос, для	мясных продуктов,
	транспортирования	
		домашней птицы,
		дичи разнообразного
		ассортимента;
		правила маркирования
		упакованных блюд,
		кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных
		продуктов, домашней
		птицы, дичи, правила
		заполнения этикеток
Ведение расчетов с	Рассчитывать стоимость, вести учет	Ассортимент и цены
потребителями при	реализованных холодных блюд, кулинарных	на холодные блюда,
отпуске продукции	изделий, закусок из мяса, мясных	кулинарные изделия,
на вынос;	продуктов, домашней птицы, дичи	закуски из мяса, мясных
взаимодейств ие с	разнообразного ассортимента; пользоваться	продуктов, домашней
потребителями при	контрольно-кассовыми машинами при	птицы, дичи
отпуске продукции	оформлении платежей; принимать оплату	разнообразного
с прилавка/раздачи	наличными деньгами; принимать и	ассортимента на день
о принавиа разда п	оформлять; безналичные платежи;	принятия платежей;
	составлять отчет по	правила торговли; виды
	платежам;	оплаты по платежам;
	поддерживать	виды и
	визуальный контакт с	характеристика
	потребителем;	контрольно-кассовых
	владеть	_
		машин;
	профессиональной терминологией;	виды и правила

консультировать потребителей, оказывать	осуществления кассовых	
им помощь в выборе холодных блюд,	операций; правила и	
кулинарных изделий, закусок из мяса,	порядок расчета	
мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	потребителей при оплате	
разрешать проблемы в рамках своей	наличными деньгами,	
компетенции	при безналичной форме	
	оплаты; правила	
	поведения, степень	
	ответственности за	
	правильность расчетов с	
	потребителями; правила	
	общения с	
	потребителями; базовый	
	словарный запас на	
	иностранном языке;	
	техника общения,	
	ориентированная на	
	потребителя	

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

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

подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать И применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытьякухонных ножейострых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

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 участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих блюд, сладких десертов, напитков; последовательнос ть выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система

Весоизмерительно е оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), электрокипятильник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп для мытья посуды: машина посудомоечная.

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей

стали для хранения и транспортировки,

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой

маркеровкой для каждой группы продуктов),

анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковвозможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных ДЛЯ последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых

продуктов;

подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточкиножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы

виды, назначение	
оборудования, инвентаря	
посуды, используемых	
для порционирования	
(комплектования)	
готовых холодных и	
горячих сладких блюд,	
десертов, напитков;	
способы и правила	
порционирования	
(комплектования),	
упаковки на вынос	
готовых холодных и	
горячих сладких блюд,	
десертов, напитков;	
условия, сроки, способы	
хранения холодных и	
горячих сладких блюд,	
десертов, напитков	

	·	
подбор, подготовка	выбирать оборудование, производственный	
к работе, проверка	инвентарь, инструменты, посуду в	
технологического	соответствии с видом работ в зоне по	
оборудования,	приготовлению горячих блюд, кулинарных	
производственного	изделий, закусок;	
инвентаря,	подготавливать к работе, проверять	
инструментов,	технологическое оборудование,	
весоизмерительных	производственный инвентарь, инструменты,	
приборов	весоизмерительные приборы в соответствии	
	с инструкциями и регламентами,	
	стандартами чистоты;	
	соблюдать правила техники безопасности,	
	пожарной безопасности, охраны труда	
подбор, подготовка	выбирать оборудование, производственный	
к работе, проверка	инвентарь, инструменты, посуду в	
технологического	соответствии с видом работ в зоне по	
оборудования,	приготовлению горячих блюд, кулинарных	
производственного	изделий, закусок;	
инвентаря,	подготавливать к работе, проверять	
инструментов,	технологическое оборудование,	
весоизмерительных	производственный инвентарь, инструменты,	
приборов	весоизмерительные приборы в соответствии	
rr	с инструкциями и регламентами,	
	стандартами чистоты;	
	соблюдать правила техники безопасности,	
	пожарной безопасности, охраны труда	
подготовка	выбирать, подготавливать материалы,	
рабочего места для	посуду, контейнеры, оборудование для	
порционирования	упаковки, хранения, подготовки к	
(комплектования),	транспортированию готовых холодных и	
упаковки на вынос	горячих сладкихблюд, десертов, напитков	
готовых холодных	1 7 7071 1 7	
и горячих сладких		
блюд, десертов,		
напитков		

подготовка к	оценивать наличие, проверять	ассортимент, требования
использованию	органолептическим способом качество,	к качеству, условия и
обработанного	безопасность обработанного сырья,	сроки хранения сырья,
сырья,	полуфабрикатов, пищевых продуктов,	продуктов,
полуфабрикатов,	пряностей, приправ и других расходных	используемых при
пищевых	материалов;	приготовлении холодных
продуктов, других	осуществлять их выбор в соответствии с	и горячих сладких блюд,
расходных	технологическими требованиями;	десертов, напитков;
материалов	обеспечивать их хранение в соответствии с	правила оф ор мления з
	инструкциями и регламентами, стандартами	аявок на склад;
	чистоты;	виды, назначение и
	своевременно оформлять заявку на склад	правила эксплуатации
		приборов для экспресс
		оценки качества и
		безопасности сырья,
		продуктов, материалов

Спецификация 4.2

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	Ассортимент,	Зона холодного цеха: Весоизмерительно е
основных	технологическими требованиями, оценка	характеристика, правила	оборудование: весы настольные
продуктов и	качества и безопасности основных	выбора основных	электронные. Холодильное
дополнительных	продуктов	продуктов и	оборудование: шкаф холодильный, шкаф
ингредиентов	и дополнительных ингредиентов;	дополнительных	морозильный, шкаф интенсивной
	организовывать их хранение в процессе	ингредиентов с учетом	заморозки, льдогениратор, охлаждаемый
	приготовления холодных сладких блюд,	ихсочетаемости,	прилавок-витрина, Механическое
	десертов с соблюдением требований по	взаимозаменяемости;	оборудование: блендер (гомогенизатор)
	безопасности продукции, товарного	критерии оценки	(ручной с дополнительной насадкой для
	соседства; выбирать, подготавливать	качества основных	взбивания), слайсер, продуктов),
	ароматические вещества;	продуктов и	соковыжималка, соковыжималка для
	взвешивать, измерять продукты, входящие	дополнительных	цитрусовых, планетарный миксер,
	в состав холодных сладких блюд, десертов	ингредиентов для	универсальный

	в соответствии с рецептурой; осуществлять	холодных сладких блюд,	привод.
	взаимозаменяемость продуктов в	десертов разнообразного	Тепловое оборудование: Плиты
	соответствии с нормами закладки,	ассортимента; виды,	электрические или с индукционном
	особенностями заказа, сезонностью;	характеристика	нагревом, печь пароконвекционная. Печь
	использовать региональные продукты для	региональных видов	конвекционная микроволновая печь.
	приготовления холодных сладких блюд,	сырья, продуктов; нормы	Оборудование для упаковки, оценки
	десертов разнообразного	взаимозаменяемости	качества и безопасности пищевых
	ассортимента	сырья и продуктов;	продуктов: овоскоп нитраттестер, машина
приготовление	выбирать, применять комбинировать	методы приготовления	для вакуумной упаковки, термоупаковщик
холодных сладких	различные способы приготовления	холодных сладких блюд,	Оборудование для мытья посуды: машина
блюд, десертов	холодных сладких блюд, десертов с учетом	десертов, правила их	посудомоечная.
	типа питания, вида основного сырья, его	выбора с учетом типа	В спомогательноеоборудование:
	кулинарных свойств:	питания,	стол
	- готовить сладкие соусы;	кулинарных свойств	производственный с моечной ванной,
	- хранить,	основного продукта;	стеллаж передвижной, моечная ванна
	использовать готовые	виды, назначение и	двухсекционная.
	виды теста;	правила безопасной	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
	- нарезать, измельчать, протирать	эксплуатации	функциональные емкости из нержавеющей
	вручную и механическим способом	оборудования, инвентаря	стали для хранения и транспортировки,
	фрукты, ягоды;	инструментов;	набор разделочных досок (деревянных с
	- варить фрукты в сахарном сиропе,	ассортимент, рецептуры,	маркеровкой или из пластика с цветовой
	воде, вине;	требования к качеству,	маркеровкой для каждой группы продуктов),
	- запекать фрукты;	температура подачи	подставка для разделочных досок, мерный
	- взбивать яичные белки, яичные	холодных сладких	стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),
	желтки, сливки;	блюд, десертов;	кондитерские формы различных форм и
	- подготавливать желатин, агар-агар;	органолептические	размера сито, шенуа, кисть силиконовая,
	- готовить	способы	лопатки (металические,. силиконовые),
	фруктовые, ягодные, молочные желе,	определения	пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей
	муссы, кремы, фруктовые, ягодные	готовности;	«поварская тройка».
	самбуки;	нормы, правила	мусат для заточки ножей, корзины для
	- смешивать и взбивать готовые сухие	взаимозаменяемости	органических и неорганических отходов
	смеси промышленного производства;	продуктов;	сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л.
	- спользовать и выпекать различные		сковороды диаметром 24см. расходные
1	виды готового теста; определять степень		материалы: стрейч пленка для пищевых
	готовности отдельных полуфабрикатов,		продуктов пакеты для вакуумного аппарата,

	холодных сладких блюд, десертов;		контейнеры одноразовые для пищевых
	доводить до вкуса; выбирать оборудование,		продуктов, перчатки силиконовые посуда
	производственный инвентарь, посуду,		для презентации: тарелки плоские
	инструменты в соответствии со способом		диаметром 24см, 32см, блюда
	приготовления		прямоугольные.
Хранение, отпуск	Проверять качество готовых холодных	техника	Зона оплаты готовой продукции:
холодных сладких	сладких блюд, десертов перед отпуском,	порционирования,	Программное обеспечение R- Keeper,
блюд, десертов	упаковкой на вынос; порционировать,	варианты оформления	кассовый аппарат, терминал безналичной
	сервировать и оформлять холодные сладкие	холодных сладких блюд,	оплаты
	блюда,	десертов разнообразного	
	десерты для подачи с учетом	ассортимента для	
	рационального использования ресурсов,	подачи;	
	соблюдения требований по безопасности	виды, назначение	
	готовой продукции; соблюдать выход при	посуды для подачи,	
	порционировании; выдерживать	термосов, контейнеров	
	температуру подачи холодных сладких	для отпуска на вынос	
	блюд, десертов; охлаждать и замораживать	холодных сладких блюд,	
	полуфабрикаты для холодных сладких	десертов разнообразного	
	блюд, десертов с учетом требований к	ассортимента, в том	
	безопасности пищевых продуктов; хранить	числе региональных;	
	свежеприготовленные холодные сладкие	методы сервировки и	
	блюда, десерты, полуфабрикаты для них с	подачи, температура	
	учетом требований по безопасности	подачи холодных	
	готовой продукции; выбирать контейнеры,	сладких блюд, десертов	
	эстетично упаковывать на вынос, для	разнообразного	
	транспортирования	ассортимента;	
		требования к	
		безопасности хранения	
		готовых холодных	
		сладких блюд, десертов	
		разнообразного	
		ассортимента; правила	
		маркирования	
		упакованных холодных	
		сладких блюд, десертов	

		разнообразного
		ассортимента, правила
		заполнения этикеток
ведение расчетовс	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на
потребителями при	реализованных холодных сладких блюд,	холодные сладкие блюда,
отпуске продукции	десертов разнообразного ассортимента;	
	1	десерты разнообразного
на вынос;	пользоваться контрольно кассовыми	ассортимента на
взаимодействие	машинами при оформлении платежей;	день принятия платежей;
	принимать оплату наличными деньгами;	правила торговли; виды
	принимать и оформлять; безналичные	оплаты по платежам;
	платежи;	виды и
	составлять отчет по	характеристика
	платежам;	контрольно-кассовых
	поддерживать	машин;
	визуальный контакт с	виды и правила
	потребителем;	осуществления кассовых
	владеть	операций; правила и
	профессиональной	порядок расчета
	терминологией;	потребителей при оплате
	консультировать	наличными деньгами,
	потребителей,	при безналичной форме
	оказывать им помощь	оплаты;
	в выборе холодных	правила поведения,
	сладких блюд,	степень
	десертов;	ответственности за
	разрешать проблемы	правильность
	в рамках своей	расчетов с
	компетенции	потребителями;
	, ,	правила общения с
		потребителями;
		базовый словарный
		запас на
		иностранном языке;
		техника общения,
		ориентированная на
		орисптированная на

	потребителя	
	no ip content	

Спецификация 4.3

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

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;	Холодильное
	и дополнительных	критерии оценки	оборудование:
	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	Механическое
	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,

	T		T T
	соответствии с		соковыжималка для
	рецептурой;		цитрусовых,
	осуществлять		планетарный
	взаимозаменяемость		миксер.
	продуктов в		Тепловое
	соответствии с		оборудование:
	нормами закладки,		Плиты
	особенностями		электрические или с
	заказа, сезонностью;		индукционном
	использовать		нагревом, печь
	региональные		пароконвекционная,
	продукты для		печь
	приготовления		конвекционная,
	горячих сладких		фритюрница,
	блюд, десертов		блинница
	разнообразного		электрическая,
	ассортимента		микроволновая
приготовление	выбирать, применять комбинировать	методы	печь.
горячих сладких	различные способы	приготовления горячих	Оборудование для упаковки, оценки
блюд, десертов	приготовления	сладких	качества и
	горячих сладких	блюд, десертов,	безопасности
	блюд, десертов с	правила их выбора с	пищевых
	учетом типа питания,	учетом типа	продуктов:
	вида основного	питания,	овоскоп
	сырья, его	кулинарных свойств	нитраттестер,
	кулинарных свойств:	основного продукта;	машина для
	- готовить сладкие	виды, назначение и	вакуумной
	соусы;	правила безопасной	упаковки,
	- хранить,	эксплуатации	термоупаковщик
	использовать готовые	оборудования,	Оборудование для
	виды теста;	инвентаря	мытья посуды:
	- нарезать,	инструментов;	машина
	измельчать,	ассортимент,	посудомоечная.
	протирать вручную и	рецептуры,	В спомогательное
	механическим	требования к	оборудование:

способом фрукты, ягоды;

- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом

качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; 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 маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, $0.6\pi, 0.2\pi;$ Набор сковород диаметром 24см; расходные материалы: стрейч пленка для

	приготовления;		пищевых продуктов пакеты для вакуумного
Хранение, отпуск	Проверять качество готовых горячих	техника	аппарата, контейнеры одноразовые для
горячих сладких	сладких блюд, десертов перед отпуском,	порционирования,	пищевых продуктов, перчатки силиконовые
блюд, десертов	упаковкой на вынос;	варианты оформления	
-	порционировать, сервировать и оформлять	хгорячих сладких блюд,	
	горячие сладкие блюда, десерты для	десертов разнообразного	
	подачи с учетом рационального	ассортимента для	
	использования ресурсов, соблюдения	подачи;	
	требований по безопасности готовой	виды, назначение посуды	
	продукции; соблюдать выход при	для подачи, термосов,	
	порционировании;	контейнеров для отпуска	
	выдерживать температуру подачи горячих	на вынос хгорячих	
	сладких блюд, десертов; охлаждать и	сладких блюд, десертов	
	замораживать полуфабрикаты для горячих	разнообразного	
	сладких блюд, десертов с учетом	ассортимента, в	
	требований к безопасности пищевых	томчисле региональных;	
	продуктов; хранить	методы сервировки и	
	свежеприготовленные горячие сладкие	подачи, температура	
	блюда, десерты, полуфабрикаты для них с	подачи горячих сладких	
	учетом требований по безопасности	блюд, десертов	
	готовой продукции; выбирать контейнеры,	разнообразного	
	эстетично упаковывать на вынос, для	ассортимента;	
	транспортирования	требования к	
		безопасности хранения	
		готовых горячих сладких	
		блюд, десертов	
		разнообразного	
		ассортимента; правила	
		маркирования	
		упакованных горячих	
		сладких блюд, десертов	
		разнообразного	
		ассортимента, правила	
		заполнения этикеток	
ведение расчетов с	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на	

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

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в	правила выбора	Весоизмерительн
основных	соответствии с	основных продуктов	ое оборудование:
продуктов	технологическими	и дополнительных	весы настольные
и дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с	электронные.
ингредиентов	качества и	учетом их	Холодильное
	безопасности	сочетаемости,	оборудование:
	основных продуктов и	взаимозаменяемости;	шкаф
	дополнительных	критерии оценки	холодильный,
	ингредиентов;	качества основных	шкаф
	организовывать их	продуктов и	морозильный,
	хранение в процессе	дополнительных	шкаф
	приготовления	ингредиентов для	интенсивной
	холодных напитков с	холодных напитков	заморозки,
	соблюдением	разнообразного	льдогениратор,
	требований по	ассортимента;	охлаждаемый
	безопасности	виды,	прилавок-витрина,
	продукции, товарного	характеристика	Механическое
	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 холодных		соковыжималка,
	напитков всоответствии с		соковыжималка
	рецептурой;осуществлять		для цитрусовых,
	взаимозаменяемость		кофеварка,
	продуктов всоответствии снормами		кофемашина,
	закладки,особенностями		кофемолка,
	заказа, сезонностью; использовать региональн		блендер барный,
	ыепродукты для		для молочных
	приготовления		коктейлей,

	холодных напитков		Тепловое
	разнообразного		оборудование:
	ассортимента		Плитыэлектрические или
приготовление	выбирать, применять	методы	с индукционном
холодных	комбинировать	приготовления	нагревом,
напитков	различные способы	холодных напитков,	микроволновая
	приготовления	правила их выбора с	печь.
	холодных напитков с	учетом типа	Оборудование
	учетом типа питания,	питания,	для упаковки,
	вида основного сырья,	кулинарных свойств	оценки качества и
	его кулинарных	основного продукта;	безопасности
	свойств;	виды, назначение и	пищевых
	- отжимать сок из	правила безопасной	продуктов:
	фруктов, овощей,	эксплуатации	нитраттестер,
	ягод;	оборудования,	машина для
	- смешивать	инвентаря	вакуумной
	различные соки с	инструментов;	упаковки,
	другими	ассортимент,	термоупаковщик
	ингредиентам;	рецептуры,	Оборудование
	- проваривать,	требования к	для мытья посуды:
	настаивать плоды,	качеству,	машина
	свежие и сушеные,	температура подачи	посудомоечная.
	процеживать,	холодных напитков;	В спомогательное
	смешивать настой с	органолептические	оборудование:
	другими	способы	стол
	ингредиентами;	определения	производственный
	- готовить морс,	готовности;	с моечной ванной,
	компоты, хлодные	нормы, правила	стеллаж
	фруктовые напитки;	взаимозаменяемости	передвижной,
	- готовить квас из	продуктов	моечная ванна
	ржаного хлеба и		двухсекционная.
	готовых		Инвентарь,
	полуфабрикатов		инструменты,
	промышленного		кухонная посуда:
	производства;		функциональные

	T		T
	- готовить лимонады;		емкости для
	- готовить холодные		хранения и
	алкогольные напитки;		транспортировки,
	- готовить горячие		набор
	напитки (чай, кофе)		разделочных досок
	для подачи в холодном		(деревянных с
	виде;		маркеровкой или
	- подготавливать		из пластика с
	пряности для напитков;		цветовой
	определять степень		маркеровкой для
	готовности напитков;		каждой группы
	доводить их до вкуса;		продуктов),
	выбиратьоборудование,		подставка для
	производственный инвентарь, посуду,		разделочных
	инструменты всоответствии со способом		досок,
	приготовления, безопасно его использовать;		мерный стакан, венчик, миски
	соблюдать санитарные правила и нормы в		(нержавеющая
	процессе приготовления		сталь),
Хранение, отпуск	Проверять качество готовых холодных	техника	сито, шенуа, набор ножей «поварская
холодных	напитков перед отпуском, упаковкой на	порционирования,	тройка».
напитков	вынос;	варианты	мусат для заточки ножей, корзины для
	порционировать, сервировать и оформлять	оформления	органических и неорганических отходов
	холодные напитки для подачи с учетом	холодных напитков	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
	рационального использования ресурсов,	разнообразного	расходные материалы: стрейч пленка для
	соблюдения требований по безопасности	ассортимента для	пищевых продуктов пакеты для вакуумного
	готовой продукции; соблюдать выход при	подачи;	аппарата, контейнеры одноразовые для
	порционировании; выдерживать температуру	виды, назначение посуды	пищевых продуктов, перчатки силиконовые
	подачи холодных напитков; хранить	для подачи, термосов,	посуда для презентации: чайные, кофейные
	свежеприготовленные холодные напитки с	контейнеров для отпуска	чешки, бокалы.
	учетом требований по безопасности готовой	на вынос холодных	Зона оплаты готовой продукции:
	продукции; выбирать контейнеры, эстетично	напитков разнообразного	Программное обеспечение R- Keeper,
	упаковывать на вынос, для	ассортимента, в том	кассовый аппарат, терминал безналичной
	транспортирования	числе региональных;	оплаты
		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
ведение расчетов с	рассчитывать	ассортимент и цены на
потребителями	стоимость,	холодные напитки
при отпуске	вести учет	разнообразного
продукции на	реализованных	ассортимента на
вынос;	холодных напитков	день принятия платежей;
взаимодейств ие с	разнообразного	правила торговли; виды
потребителямипри	ассортимента;	оплаты поплатежам;
отпуске	пользоваться	виды ихарактеристика
продукции с	контрольно-	контрольно-кассовых
прилавка/раздачи	кассовыми машинами	машин;виды и правила
	при оформлении	осуществления
	платежей;	кассовых операций;
		правила и порядок
	принимать оплату	расчета потребителей
	наличными деньгами;	при оплате
	принимать и	наличными
	оформлять;	деньгами,при
	безналичные	безналичной
	платежи;	форме 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,	
напитков;	ориентированная на	
разрешать проблемы в	потребителя	
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 соответствии с технологическими	правила выбора	Весоизмерительн ое оборудование: весы
основных	требованиями, оценка качества и безопасности	основных продуктов и	настольные электронные. Холодильное
продуктов и	основных продуктов и дополнительных	дополнительных	оборудование: шкаф холодильный, шкаф
дополнительных	ингредиентов; организовывать их хранение в	ингредиентов с учетом	морозильный, Механическое оборудование:
ингредиентов	процессе приготовления горячих напитков с	их сочетаемости,	блендер (гомогенизатор) (ручной с
	соблюдением требований по безопасности	взаимозаменяемости;	дополнительной насадкой для
	продукции, товарного соседства;	критерии оценки	взбивания),
	выбирать,подготавливать	качества основных	соковыжималка,
	ароматическиевещества;	продуктов и	соковыжималка
	взвешивать, измерять	дополнительных	для цитрусовых,
	продукты, входящие в	ингредиентов для	Тепловое
	состав горячих	горячих напитков	оборудование:
	напитков всоответствии срецептурой;	разнообразного	Плиты
	осуществлять	ассортимента; виды,	электрические или
	взаимозаменяемость	характеристика	с индукционном
	продуктов всоответствии снормами	региональных видов	нагревом,
	закладки,особенностями	сырья, продуктов;	микроволновая

	заказа,сезонностью;использоватьрегиональные	нормы	печь, кофеварка,
	продукты дляприготовлениягорячих	взаимозаменяемости	кофемашина,
	напитковразнообразногоассортимента	сырья и продуктов;	кофемолка,
приготовление	выбирать, применять комбинировать	методы приготовления	аппарат для
горячих напитков	различные способы	горячих напитков,	горячего шоколада,
	приготовления	правила их выбора с	титан, гейзерная
	горячих напитков с	учетом типа	кофеварка, аппарат
	учетом типа питания,	питания,	для приготовления
	вида основного сырья,	кулинарных свойств	кофе на песке,
	его кулинарных	основного продукта;	ростер.
	свойств;	виды, назначение и	Оборудование
	- заваривать чай;	правила безопасной	для упаковки,
	- варить кофе в	эксплуатации	оценки качества и
	наплитной посуде и с	оборудования,	безопасности
	помощью	инвентаря	пищевых
	кофемашины;	инструментов;	продуктов:
	- готовить кофе на	ассортимент,	нитраттестер,
	песке;	рецептуры,	машина для
	- обжаривать зерна	требования к	вакуумной
	кофе;	качеству,	упаковки,
	- варить какао,	температура подачи	термоупаковщик
	горячий шоколад;	горячих напитков;	Оборудование
	- готовить горячие	органолептические	для мытья посуды:
	алкогольные напитки;	способы	машина
	- подготавливать	определения	посудомоечная.
	пряности для напитков;	готовности;	В спомогательное
	определять степень готовности напитков;	нормы, правила	оборудование:
	доводить их до вкуса;	взаимозаменяемости	стол
	выбирать	продуктов	производственный
	оборудование,		с моечной ванной,
	производственный инвентарь, посуду,		стеллаж
	инструменты в соответствии со способом		передвижной,
	приготовления, безопасно его использовать;		моечная ванна
	соблюдать санитарные правила и нормы в		двухсекционная.
	процессе приготовления		Инвентарь,

Хранение, отпуск	Проверять качество готовых горячих напитков	техника	инструменты,
горячих напитков	перед отпуском, упаковкой на вынос;	порционирования,	кухонная посуда:
	порционировать, сервировать и горячие	варианты	функциональные
	напитки для подачи с учетом рационального	оформления горячих	емкости дляхранения и
	использования ресурсов, соблюдения	напитков	транспортировки,
	требований по безопасности готовой	разнообразного	набор разделочных досок (деревянных с
	продукции; соблюдать выход при	ассортимента для	маркеровкой или из пластика с цветовой
	порционировании; выдерживать температуру	подачи;	маркеровкой для каждой группы продуктов),
	подачи горячих напитков; выбирать	виды, назначение	подставка для разделочных досок, мерный
	контейнеры, эстетично упаковывать на вынос,	посуды для подачи,	стакан, миски
	для транспортирования	термосов, контейнеров	(нержавеющая сталь), набор ножей
		для отпуска на вынос	«поварская тройка».
		горячих напитков	мусат для заточки ножей, корзины для
		разнообразного	органических и неорганических отходов
		ассортимента, в том	Набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
		числе региональных;	расходные материалы: стрейч пленка для
		методы сервировки и	пищевых продуктов пакеты для вакуумного
		подачи, температура	аппарата, контейнеры одноразовые для
		подачи горячих	пищевых продуктов, перчатки силиконовые
		напитков	посуда для презентации: заварные чайники,
		разнообразного	чайные, кофейные чешки, бокалы.
		ассортимента;	Зона оплаты готовой продукции:
		требования к	Программное обеспечение R-Keeper,
		безопасности хранения	кассовый аппарат, терминал безналичной
		готовых горячих	оплаты
		напитков	
		разнообразного	
		ассортимента; правила	
		маркирования	
		упакованных горячих	
		напитков	
		разнообразного	
		ассортимента, правила	
		заполнения этикеток	
ведение расчетов	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на	

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

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

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка,	выбирать,	требования	Отделение дляхранения суточногозапаса
уборка рабочего	рационально	охраны труда,	сырья иподготовки
места кондитера	размещать на	пожарной	киспользованиюВесоизмерительноеоборудо
при	рабочем месте	безопасности и	ание:весы настольныеэлектронные,
выполнении	оборудование,	производственной	весы
работ	инвентарь, посуду,	санитарии в	напольные. Холодильноеоборудование: шкаф
по изготовлению	сырье, материалы в	организации	холодильный, шкаф морозильный
хлебобулочных,	соответствии с	питания;	Оборудование для упаковки, оценки качести
мучных	инструкциями и	виды, назначение,	ибезопасности пищевых
кондитерских	регламентами,	правила безопасной	продуктов:овоскоп,
изделий	стандартамичистоты;	эксплуатации	нитраттестер, машина для вакуумной
	проводить текущую уборку, поддерживать	технологического	упаковки, Вспомогательное оборудование:
	порядок на рабочем месте кондитера в	оборудования,	стеллаж стационарный, стеллаж
	соответствии с инструкциями и регламентами,	производственного	передвижной, поддоны, полки,
	стандартами чистоты;	инвентаря,	производственный стол, моечная ванна двух
	применять регламенты, стандарты и	инструментов,	иличетырехсекционная.
	нормативно-техническую документацию,	весоизмерительных	Инвентарь, инструменты, кухонная
	соблюдать санитарные требования;	приборов, посуды и	посуда:мерный инвентарь, функциональнь
	выбирать и	правила ухода за ними;	емкости из нержавеющей стали, набор
	применять моющие и дезинфицирующие	организация работ в	разделочных досок (деревянных или из
	средства;	кондитерском цехе;	пластика с маркировкой «КЦ», набор мерни
	владеть техникой ухода завесоизмерительным	последовательнос ть	ложек, нож, венчик, сито,
	оборудованием;	выполнения	совки для сыпучихпродуктов, корзина для
	мыть вручную и в посудомоечной машине,	технологических	мусора.Отделение
	чистить и раскладывать на хранение посуду и	операций,	тестомесильное
	производственный инвентарь в	современные методы	Весоизмерительное
	соответствии со стандартами чистоты;	изготовления	оборудование: весы настольные электронны
	соблюдать правиламытьякухонных ножей,	хлебобулочных,	Механическоеоборудование:
	острых, травмоопасных	мучных	мукопросеиватель, тестомес, взбивальная
	частейтехнологического	кондитерских	машина или универсальный привод с
	оборудования;	изделий;	взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборуд

	-обеспечивать чистоту, безопасность	регламенты, стандарты,	вание:стеллажполки,производственный
	кондитерских мешков;	в том числе система	стол, табурет низкий для дежи (котлов).
	соблюдать условия	анализа, оценки и	Инвентарь,
	производственной посуды, инвентаря,	управления опасными	инструменты,
	инструментов	факторами (система	кухоннаяпосуда:дежи,кастрюли,
подбор,	выбирать оборудование, производственный	НАССР) и нормативно-	функциональныеемкости изнержавеющей
подготовка к	инвентарь, инструменты, посуду в	техническая	стали,
работе, проверка	соответствии с видом работ в кондитерском	документация,	венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый,
технологического	цехе;	используемая при	скребок металлический. Отделение для
оборудования,	подготавливать к работе, проверять	изготовлении	расстойки Тепловое оборудование: шкаф для
производственног	технологическое оборудование,	хлебобулочных,	расстойки теста.
о инвентаря,	производственный инвентарь, инструменты,	мучных кондитерских	Вспомогательное
инструментов,	весоизмерительные приборы в соответствии с	изделий;	оборудование:табурет низкий длядежи
весоизмерительн	инструкциями и регламентами, стандартами	возможные	(котлов.
ых приборов	чистоты;	последствия нарушения	Отделение дляразделки теста.
	соблюдать правила техники безопасности,	санитарии и гигиены;	Весоизмерительное
	пожарной безопасности,	требования к	оборудование:весы настольныеэлектронные.
	охраны труда	личной гигиене	Холодильноеоборудование:шкаф
подготовка	выбирать, подготавливать, рационально	персонала при	холодильный. Механическое оборудование: те
рабочего места	размещать на рабочем месте материалы,	подготовке	стоделитель илитестоделитель-
для	посуду, контейнеры, оборудование для	производственного	округлитель, тестоот садочная машина, тестора
порционирования	упаковки, хранения, подготовки к	инвентаря и	скаточнаямашина,
(комплектования)	транспортированию готовых хлебобулочных,	производственной	Тестозакаточнаямашина.
, отпуска,	мучных кондитерских изделий	посуды;	Вспомогательное оборудование: стеллаж
упаковки на		правила безопасного	стационарный, стеллаж передвижной, полки,
вынос готовых		хранения чистящих,	производственный стол с деревянной
хлебобулочных,		моющих и	поверхностью, со шкафчиками для
мучных		дезинфицирующих	инструментов и выдвижными ларями для
кондитерских		средств, предназна-	муки,производственный стол с охлаждаемой
изделий		ченных для	поверхностью, табурет низкий для дежи
		последующего	(котлов).
		использования;	Инвентарь, инструменты, кухонная
		правила утилизации	посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные,
		отходов виды,	резцы(фигурные) для теста и марципана,
		назначение	вырубки (выемки) для печенья, пряников,

		упаковочных	сито, скребок пластиковый, скребок
		материалов, способы	металлический, кондитерские листы,
		хранения пищевых	противни перфорированные, формы
		продуктов, готовых	различные (металлические, силиконовые или
		хлебобулочных,	бумажные) для штучных кексов, круглые
		мучных кондитерских	разъемные формы для тортов, пирогов d 20,
		изделий;	22, 24, 26, 28 см,
		виды, назначение	формы для саваренов, трафареты для
		оборудования,	нанесения рисунка, нож,
		инвентаря посуды,	нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с
		используемых для	изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
		порционирования	кондитерские мешки, насадки для
		(комплектования),	кондитерских мешков, ножницы,
		укладки готовых	кондитерские гребенки,
		хлебобулочных,	силиконовые коврики
		мучных кондитерских	для макарун, эклеров,
		изделий;	терки,трафареты,
		способы и правила	кисти силиконовые.
		порционирования	Отделение длявыпекания
		(комплектования),	Тепловоеоборудование:
		укладки, упаковки на	жарочный шкаф или
		вынос готовых	печь кондитерская, или
		хлебобулочных,	пароконвектомат,фритюрница.Инвентарь,
		мучных кондитерских	инструменты, кухонная посуда:силиконовые
		изделий;	коврики для выпекания, прихватки,перчатки
		условия, сроки,	термостойкие, гастроемкости или
		способы хранения	контейнеры для выпеченных изделий,
		хлебобулочных,	дуршлаг. Расходные материалы: бумага для
		мучных кондитерских	выпечки.Отделение для
		изделий	приготовленияразличных
Упаковка и	оценивать наличие, проверять	ассортимент,	видовполуфабрикатов
складирование	органолептическим способом качество,	требования к качеству,	Тепловоеоборудование:
пищевых	безопасность обработанного сырья,	условия и сроки	плита электрическая.
продуктов,	полуфабрикатов, пищевых продуктов,	хранения сырья,	Механическое
других	пряностей, приправ и других расходных	продуктов,	оборудование:миксер,

куттер, мясорубка, расходных материалов; используемых при осуществлять их выбор в соответствии с приготовлении универсальный привод материалов, технологическими требованиями; со сменнымимеханизмами. используемых в холодных и горячих обеспечивать их хранение в соответствии с сладких блюд, изготовлении Вспомогательное хлебобулочных, инструкциями и регламентами, стандартами десертов, напитков; оборудование: правила оф ор мления з чистоты; стеллажстационарный, мучных своевременно оформлять заявку на склад стеллаж передвижной, производственный кондитерских аявок на склад; изделий стол с ящиками, или виды, назначение и производственный стол с охлаждаемой оставшихся правила эксплуатации столешницей, полка или шкаф для специй, приборов для экспресс после их эссенций, красителей, табурет низкий для оценки качества и приготовления дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, безопасности сырья, продуктов, материалов; инструменты, кухонная посуда:кастрюли, функциональные емкости изнержавеющей стали, мерные емкости, термометринфракрасный, 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, Термометринфракрасный, 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 скрышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробкиконтейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар,

	сахарная пудра, масло сливочное, маргарин,
	масло растительное,
	орехи,изюм,фрукты,ягоды,шоколад,какао-
	порошок, сухие смеси и др.

Спецификация 5.2

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

изделии			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в	ассортимент,	Отделение для
основных	соответствии с	товароведная	хранения суточного
продуктов	технологическими	характеристика,	запаса сырья и
и дополнительных	требованиями, оценка	правила выбора	подготовки к
ингредиентов	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	В спомогательное
	требований кассортимент,	производства;	оборудование:

товароведная характеристика стеллаж характеристика, стационарный, региональных видов правила выбора сырья, продуктов; стеллаж основных продуктов передвижной, нормы и дополнительных взаимозаменяемости поддоны, ингредиентов с сырья и продуктов полки, производственный учетом их сочетаемости, стол, взаимозаменяемости; моечная ванна двух критерии оценки ИЛИ четырехсекционная. качества основных Инвентарь, продуктов и инструменты, дополнительных кухонная посуда: ингредиентов для мерный инвентарь, отделочных полуфабрикатов; функциональные виды, емкости из характеристика, нержавеющей стали, набор разделочных назначение, правила досок (деревянных подготовки отделочных или из пластика с полуфабрикатов маркировкой «КЦ»,нож, промышленного венчик, производства; сито, характеристика совки для сыпучих продуктов, корзина для региональных видов мусора. сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных

	нануфабрукатар р		
	полуфабрикатов в		
	соответствии с		
	рецептурой;		
	осуществлять		
	взаимозаменяемость		
	продуктов в		
	соответствии с		
	нормами закладки,		
	особенностями заказа,		
	сезонностью;		
	использовать		
	региональные		
	продукты для		
	приготовления		
	отделочных		
	полуфабрикатов;		
	хранить, подготавливать отделочные		
	полуфабрикаты промышленного		
	производства: желе, гели, глазури, посыпки,		
	фруктовые смеси,		
	термостабильные начинки и пр.		
приготовление	выбирать, применять	методы	Отделение для
отделочных	комбинировать	приготовления	приготовления
полуфабрикатов	различные методы	отделочных	различных видов
	приготовления,	полуфабрикатов,	полуфабрикатов
	подготовки	правила их выбора с	Тепловое
	отделочных	учетом типа	оборудование:
	полуфабрикатов:	питания,	плита электрическая.
	- готовить желе;	кулинарных свойств	Механическое
	- хранить, подготавливать отделочные	основного продукта;	оборудование:
	полуфабрикаты промышленного	виды, назначение и	миксер,
	производства: гели, желе, глазури, посыпки,	правила безопасной	куттер,
	термостабильные начинки и пр.;	эксплуатации	мясорубка,
	- нарезать,	оборудования,	универсальный
	измельчать, протирать вручную и	инвентаря	привод со сменными

механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;

- варить сахарный сироп для промочки изделий;
- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
- готовить жженый сахар;
- готовить посыпки;
- готовить помаду, глазури;
- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из

	,	T	
			нержавеющей стали,
			мерные емкости,
			термометр
			инфракрасный,
			венчик,
			лопатка,
			сито,
			шенуа,
			скребок пластиковый,
			скребок
			металлический
Хранение	проверять качество отделочных	Условия, сроки	Отделение для охлаждения и отделки
отделочных	полуфабрикатов перед использованием или	хранения	изделий
полуфабрикатов	упаковкой для непродолжительного хранения;	отделочных	Холодильное
	хранить	полуфабрикатов, в	оборудование:
	свежеприготовленные отделочные	том числе	шкаф холодильный,
	полуфабрикаты, полуфабрикаты	промышленного	шкаф шоковой заморозки, льдогенератор
	промышленного производства с учетом	производства	
	требований по безопасности готовой	требования к	
	продукции; организовывать хранение	безопасности	
	отделочных полуфабрикатов	хранения	
		отделочных	
		полуфабрикатов;	
		правила	
		маркирования	
		упакованных	
		отделочных	
		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 соответствии с	Ассортимент,	Отделение для хранения суточного запаса
основных	технологическими требованиями, оценка	характеристика,	сырья и
продуктов и	качества и	правила выбора	подготовки к
дополнительных	безопасности	основных продуктов	использованию
ингредиентов	основных продуктов и	и дополнительных	Весоизмерительное
	дополнительных	ингредиентов с	оборудование:
	ингредиентов;	учетом их	весы настольные
	организовывать их	сочетаемости,	электронные,
	хранение в процессе	взаимозаменяемости;	весы напольные.
	приготовления	критерии оценки	Холодильное
	хлебобулочных	качества основных	оборудование:
	изделий и хлеба с	продуктов и	шкаф холодильный,
	соблюдением	дополнительных	шкаф морозильный
	требований по	ингредиентов для	Оборудование для
	безопасности	хлебобулочных	упаковки, оценки
	продукции, товарного	изделий и хлеба	качества и
	соседства;	разнообразного	безопасности
	выбирать,	ассортимента;	пищевых продуктов:
	подготавливать	виды,	овоскоп,
	ароматические,	характеристика	нитраттестер, машина длявакуумной
	красящие вещества;	региональных видов	упаковки,
	взвешивать, измерять	сырья, продуктов;	В спомогательное
	продукты, входящие в	нормы	оборудование:
	состав хлебобулочных	взаимозаменяемости	стеллажстационарный,
	изделий и хлеба в	сырья и продуктов;	стеллажпередвижной,
	соответствии с		поддоны,полки,
	рецептурой;		производственный
	осуществлять		стол, моечная ванна
	взаимозаменяемость		двухиличетырехсекционная.
	продуктов в		Инвентарь, инструменты, кухонная
	соответствии с		посуда:мерный инвентарь,
	нормами закладки,		функциональные емкости из
	особенностями заказа;		нержавеющей стали,

	использовать		набор разделочных
	региональные		досок (деревянных
	продукты для		или из пластика с
	приготовления		маркировкой «КЦ»,
	хлебобулочных		нож,венчик,сито,
	изделий и хлеба		совки для сыпучих
приготовление	выбирать, применять	методы	продуктов, корзина для
хлебобулочных	комбинировать различные способы	приготовления	мусора. Тестомесильное
изделий и хлеба	приготовления	хлебобулочных	отделение
разнообразного	хлебобулочных	изделий и хлеба,	Весоизмерительное
ассортимента	изделий и хлеба с	правила их выбора с	оборудование:
1	учетом типа питания,	учетом типа	весы настольные
	вида основного сырья,	питания,	электронные.
	его свойств:	кулинарных свойств	Тепловоеоборудование:плита
	- подготавливать	основного продукта;	электрическая.
	продукты;	виды, назначение и	Механическое
	- замешивать	правила безопасной	оборудование:
	дрожжевое тесто	эксплуатации	мукопросеиватель,
	опарным и	оборудования,	тестомес,
	безопарным способом	инвентаря	взбивальная машина
	вручную и с	инструментов;	или универсальный
	использованием	ассортимент,	привод свзбивалкой,
	технологического	рецептуры,	миксер.Вспомогательное
	оборудования;	требования к	оборудование:
	- подготавливать	качеству,	стеллажполки,
	начинки, фарши;	хлебобулочных	производственный
	- подготавливать	изделий и хлеба;	стол, табурет низкий длядежи (котлов).
	отделочные	органолептические	Инвентарь,
	полуфабрикаты;	способы	инструменты,
	- прослаивать	определения	кухонная посуда:
	дрожжевое тесто для	готовности	дежи,кастрюли,
	хлебобулочных	выпеченных	функциональные
	изделий из	изделий;	емкости из
	дрожжевого слоеного	нормы, правила	нержавеющей стали,
	теста вручную и с	взаимозаменяемости	венчик,лопатка,

	иана на рарачили	HAC WILLIAM	auto armañar
	использованием	продуктов;	сито, скребок
	механического		пластиковый, скребок
	оборудования;		металлический. Отделение для
	- проводитьформование, расстойку,		расстойкиТепловое
	выпечку, оценку готовностивыпеченных		оборудование:
	хлебобулочных		шкаф для расстойки
	изделий и хлеба;		теста.
	- проводить		Вспомогательное оборудование:
	оформление		табурет низкий для
	хлебобулочных		дежи (котлов.
	изделий;		Отделение для
	выбирать оборудование,		разделки теста
	производственный		Весоизмерительное
	инвентарь, посуду,		оборудование:
	инструменты в		весы настольные
	соответствии со		электронные.
	способом		Холодильное
	приготовления		оборудование:
Хранение, отпуск,	Проверять качество	техника	шкаф холодильный.
упаковка на вынос	хлебобулочных	порционирования	Механическое
хлебобулочных	изделий и хлеба перед	(комплектования),	оборудование:
изделий и хлеба	отпуском, упаковкой навынос;	складирования для	тестоделитель или
разнообразного	порционировать (комплектовать) с учетом	непродолжительного	тестоделитель-
ассортимента	рационального	хранения	округлитель,
1	использования	хлебобулочных	тестораскаточная
	ресурсов, соблюдения	изделий и хлеба	машина,
	требований по	разнообразного	тестозакаточная
	безопасности готовой	ассортимента;	машина.
	продукции;	виды, назначение	В спомогательное оборудование: стеллаж
	соблюдать выход при порционировании;	посуды для подачи,	стационарный, стеллаж передвижной,
	выдерживать условия	контейнеров для	полки, производственный стол с деревянной
	хранения	отпуска на вынос	поверхностью, со шкафчиками для
	хлебобулочных	хлебобулочных	инструментов и выдвижными ларями для
	изделий и хлеба с	изделий и хлеба	муки, табурет низкий для дежи (котлов).
	учетом требований по безопасности готовой	разнообразного	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
	1 J 1010 in 1 pool ballilli ilo occollacifoci il 1010bon	Pasitocopasitoro	тирь, шегрументы, кулония посуди.

	продукции; выбирать контейнеры, эстетично	ассортимента, в том	деревянные скалки и штампы для раскатки
	упаковывать на вынос для транспортирования	числе региональных;	теста и нанесения рисунков, резцы, сито,
	хлебобулочных изделий и хлеба	методы сервировки и	скребок пластиковый, скребок
	-	подачи	металлический, нож,
		хлебобулочных	кондитерские
		изделий и хлеба	листы, силиконовые
		разнообразного	коврики,противни
		ассортимента;	перфорированные, формы различные
		требования к	(металлические, силиконовые или
		безопасности	бумажные) для штучных кексов, кисти
		хранения готовых	силиконовые. Отделение для выпекания
		хлебобулочных	Тепловое оборудование: жарочный шкаф
		изделий и хлеба	или печь кондитерская, или
		разнообразного	пароконвектомат,
		ассортимента;	фритюрница.
		правила	Инвентарь, инструменты,
		маркирования	кухонная посуда:
		упакованных	прихватки,перчатки
		хлебобулочных	термостойкие,
		изделий и хлеба	гастроемкости или
		разнообразного	контейнеры для
		ассортимента,	выпеченныхизделий,
		правила заполнения	дуршлаг.Расходные
		этикеток	материалы:
ведение расчетовс	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на	бумага для выпечки.
потребителями при	реализованных хлебобулочных изделий и	хлебобулочные изделия	Отделение для
отпуске продукции	хлеба разнообразного ассортимента;	и хлеб разнообразного	приготовления
на вынос;	пользоваться контрольно¬кассовыми	ассортимента на день	различных видов
взаимодействие с	машинами при оформлении платежей;	принятия платежей;	полуфабрикатов
потребителями при	принимать оплату наличными деньгами;	правила торговли; виды	Тепловое
отпуске	принимать и оформлять; безналичные	оплаты по платежам;	оборудование:
	платежи;	виды и	плитаэлектрическая.
	составлять отчет по	характеристика	Механическое
	платежам;	контрольно-кассовых	оборудование:миксер,
	поддерживать	машин;	куттер,мясорубка,

визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

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

универсальный привод со сменными механизмами. В спомогательное оборудование: стеллажстационарный, 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, скребокпластиковый, скребокметаллический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование:миксер. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажпередвижной, 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. В спомогательное оборудование: стеллажстационарный, полки, моечныеванны.

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.
В спомогательное
оборудование:
± *
стеллажстационарный, стеллажпередвижной,
<u> </u>
полки, производственный
стол. Инвентарь, инструменты, кухонная
посуда: лотки,
контейнеры с крышками, нож, инструменты
для упаковки,
корзина для мусора. Расходные материалы:
упаковочные материалы (бумажные пакеты,
плёночный материал, термоусадочную
обёрточную плёнку, полимерные пакеты,
прозрачные коробки- контейнеры из
пластика с крышками, специальные
картонные коробки и др.), бумага
пергаментная. Сырье:
по рецептуре на хлебобулочные изделия:
мука пшеничная, мука ржаная, молоко,
дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок,
сахар, сахарная пудра,
масло сливочное, маргарин,
масло растительное и др.

Спецификация 5.4

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

ассортимента	1	1	1
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в	Ассортимент,	Отделение для
основных	соответствии с	характеристика,	хранения суточного
продуктови	технологическими	правила выбора	запаса сырья и
дополнительных	требованиями, оценка	основных продуктов	подготовки к
ингредиентов	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 всоответствии срецептурой;		стеллажстационарный,
	осуществлять		стеллажпередвижной,
	взаимозаменяемость		поддоны,полки,

продуктов	В	производственный
соответств	ии с	стол, моечная ванна двух или
нормами за	кладки,	четырехсекционная. Инвентарь,
особенност	гямизаказа;	инструменты, кухонная посуда: мерный
использова	ТЬ	инвентарь, функциональные емкости из
региональн	ныепродукты для	нержавеющей стали,
приготовле	пин	набор разделочных
мучных ког	ндитерских изделий	досок (деревянных
		или из пластика с
		маркировкой «КЦ»,
		нож, венчик, сито,
		совки для сыпучих продуктов, корзина для
		мусора

приготовление	выбирать, применять комбинировать	методы	Отделение
мучных	различные способы приготовления мучных	приготовления	тестомесильное
кондитерских	кондитерских изделий с учетом типа питания,	мучных кондитерских	Весоизмерительное
изделий	вида основного сырья, его свойств:	изделий, правила их	оборудование:
разнообразного	- подготавливать продукты;	выбора с учетом типа	весы настольные
ассортимента	- готовить различные виды теста: пресное	питания, кулинарных	электронные.
	сдобное, песочное, бисквитное, пресное	свойств основного	Механическое
	слоеное, заварное, воздушное, пряничное	продукта; виды,	оборудование:
	вручную и с использованием технологического	назначение и правила	мукопросеиватель,
	оборудования;	безопасной	тестомес,
	- подготавливать начинки, отделочные	эксплуатации	взбивальная
	полуфабрикаты;	оборудования,	машина или
	- проводить формование, расстойку,	инвентаря	универсальный
	выпечку, оценку готовности выпеченных	инструментов;	привод свзбивалкой,миксер.
	мучных кондитерских изделий;	ассортимент,	Вспомогательное
	- проводить оформление мучных	рецептуры,	оборудование:
	кондитерских изделий;	требования к качеству,	стеллажполки,
	выбирать, безопасно использовать	мучных кондитерских	производственный
	оборудование, производственный инвентарь,	изделий;	стол,табурет низкий для дежи (котлов).
	посуду, инструменты в соответствии со	органолептические	Инвентарь,
	способом приготовления	способы	инструменты,
		определения	кухонная посуда:
		готовности	дежи,
		выпеченных	кастрюли,
		изделий;	функциональные
		нормы, правила	емкости из
		взаимозаменяемости	нержавеющей
		продуктов;	стали, венчик, лопатка,
			сито, скребок пластиковый, скребок
			металлический.
			Отделение дляразделки 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, скребокпластиковый, скребок металлический, кондитерскиелисты, 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),
кондитерскиемешки,
насадки длякондитерскихмешков,
ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые
коврики длямакарун,
эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.
Отделение для
выпекания Тепловое оборудование: жарочный
шкаф или печькондитерская, или
пароконвектомат,
фритюрница.
Инвентарь,
инструменты,
кухонная посуда:
силиконовые
коврики длявыпечки,
прихватки,перчатки
термостойкие,
гастроемкости или
контейнеры для
выпеченныхизделий,
дуршлаг.Расходные
материалы:бумага для
выпечки.Отделение дляприготовления
различных видов
полуфабрикатов
Тепловое
оборудование:плита
электрическая.
Механическое
оборудование:миксер,
куттер,мясорубка,
универсальный
привод сосменными
механизмами.

Вспомогательное
оборудование:
стеллажстационарный,
стеллажпередвижной,
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,
скребокпластиковый,
скребокметаллический.
Отделение дляохлаждения и
отделки изделий
Весоизмерительное
оборудование:
весы настольные
электронные.
Холодильное
оборудование:
шкаф холодильный,
шкаф шоковой
заморозки,
льдогенератор.
Механическое
оборудование:
миксер.
Вспомогательное

оборудование:
стеллажстационарный,
стеллажпередвижной,
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. В спомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора
Хранение, отпуск, упаковка на	Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	техника порционирования	Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное
выносмучных	порционировать (комплектовать) с учетом	(комплектования),	оборудование: весы настольные электронные,
кондитерских	рационального использования ресурсов,	складирования для	весы напольные. Холодильное оборудование:
изделий	соблюдения требований по безопасности	непродолжительного	шкаф холодильный, камера холодильная.
разнообразного	готовой продукции; соблюдать выход при	хранения мучных	Оборудование для упаковки, оценки качества
ассортимента	порционировании; выдерживать условия	кондитерских	и безопасности готовых изделий: машина для
	хранения мучных кондитерских изделий с	изделий	вакуумной упаковки, упаковочные машины.
	учетом требований по безопасности готовой	разнообразного	Вспомогательное оборудование: стеллаж
	продукции; выбирать контейнеры, эстетично	ассортимента;	стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь,
	упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	виды, назначение	производственный стол.инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки,
	мучных кондитерских изделии	посуды для подачи,	инструменты, кулоппал посуда. лотки,

		контейнеров для	контейнеры с
		отпуска на вынос	крышками, нож, инструменты для упаковки,
		мучных	корзина для мусора. Расходные материалы:
		кондитерских	упаковочные материалы (бумажные пакеты,
		изделий	плёночный материал, термоусадочную
		разнообразного	обёрточную плёнку,
		ассортимента, в том	полимерные
		числе региональных;	пакеты, прозрачные
		методы сервировки и	коробки-
		подачи мучных	контейнеры из
		кондитерских	пластика с
		изделий	крышками,
		разнообразного	специальные
		ассортимента;	картонные коробки
		требования к	и др.),бумага
		безопасности	пергаментная.
		хранения готовых	Сырье:по рецептуре на
		МУЧНЫХ	Мучные кондитерские
		кондитерских	изделия:мука пшеничная,
		изделий	мука ржаная, молоко,
		разнообразного	яйца, меланж или
		ассортимента;	яичный порошок,
		правила	сахар, сахарнаяпудра,
		маркирования	мед,масло сливочное,
		упакованных	маргарин, масло
		мучных	растительное, разрыхлители, пряности и др.
		кондитерских	
		изделий	
		разнообразного	
		ассортимента,	
		правила заполнения	
		этикеток	
ведение расчетов	рассчитывать	ассортимент и цены на	
спотребителями	стоимость,	мучных кондитерских	
при отпуске	вести учет	изделий разнообразного	

продукции на	реализованных	ассортимента на день
вынос;	мучных кондитерских	принятия платежей;
взаимодейств ие с	изделий	правила торговли; виды
потребителями	разнообразного	оплаты по платежам;
при отпуске	ассортимента;	виды и
продукции с	пользоваться	характеристика
прилавка/раздачи	контрольно-кассовыми машинами	контрольно-кассовых
примавка разда п	при оформлении	машин;
	платежей;	виды и правила
		осуществления
	принимать оплату	кассовых операций;
	наличными деньгами;	правила и порядок расчета потребителей
	принимать и	при оплате
	оформлять;	наличными деньгами,
	безналичные	при безналичной
	платежи;	форме 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 мучных	техника общения,
	кондитерских	ориентированная на
	изделий;	потребителя
	разрешать проблемы	
	в рамках своей компетенции	
-	1 1	

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 соответствии с технологическими	Ассортимент,	Отделение для хранения суточного запаса		
основных	требованиями, оценка качества и безопасности	характеристика,	сырья и подготовки к использованию		
продуктов и	основных продуктов и дополнительных	правила выбора	Весоизмерительное оборудование: весы		
дополнительных	ингредиентов; организовывать их хранение в	основных продуктов и	настольные электронные, весы напольные.		
ингредиентов	процессе приготовления пирожных и тортов с	дополнительных	Холодильное оборудование: шкаф		
	соблюдением требований по безопасности	ингредиентов с	холодильный, шкаф морозильный		
	продукции, товарного соседства; выбирать,	учетом их	Оборудование для упаковки, оценки		
	подготавливать ароматические, красящие	сочетаемости,	качества и безопасности пищевых продуктов:		
	вещества; взвешивать, измерять продукты,	взаимозаменяемости;	овоскоп, нитраттестер, машина для		
	входящие в состав пирожных и тортов в	критерии оценки	вакуумной упаковки, Вспомогательное		
	соответствии с рецептурой; осуществлять	качества основных	оборудование: стеллаж стационарный,		
	взаимозаменяемость продуктов в соответствии	продуктов и	стеллаж передвижной, поддоны, полки,		
	с нормами закладки, особенностями заказа;	дополнительных	производственный стол,		
	использовать региональные продукты для	ингредиентов для	моечная ванна двух или		
	приготовления пирожных и тортов	пирожных и тортов	четырехсекционная. Инвентарь,		
		разнообразного	инструменты, кухонная посуда: мерный		
		ассортимента;	инвентарь, функциональные емкости из		
		виды,	нержавеющей стали,		
		характеристика	набор разделочных		
		региональных видов	досок (деревянных		
		сырья, продуктов;	или из пластика с		
		нормы	маркировкой «КЦ»,		
		взаимозаменяемости	нож,венчик,сито,		
		сырья и продуктов;	совки для сыпучих продуктов, корзина для		
			мусора		
приготовление	выбирать, применять комбинировать	методы приготовления	Отделение		
мучных	различные способы приготовления пирожных и	пирожных и тортов,	тестомесильное		
кондитерских	тортов с учетом типа питания:	правила их выбора с	Весоизмерительное		
изделий	- подготавливать продукты;	учетом типа питания;	оборудование:		
разнообразного	- готовить различные виды теста: пресное	виды, назначение и	весы настольные		
ассортимента	сдобное, песочное, бисквитное, пресное	правила безопасной	электронные.		

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

эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

нормы, правила

продуктов;

взаимозаменяемости

Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. В спомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости изнержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребокпластиковый, скребок металлический. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина,

тестозакаточная

тестоотсадочная

машина,

машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки производственный стол сошкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста имарципана, 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:
плитаэлектрическая.

оборудование: миксер, куттер, мисорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стедлажстационарный, стедлажстационарный, стедлажстационарный, стедлажстационарный, стедлажстационарный, стедлажстационарный, стедлажстационарный, стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столеничней, полка или шкаф) для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горедка (для карамслизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, пабор молдов для мастики, карамсли, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Ищентарь, инструменты, кухопная посуда: кастрюли, функциональные емкости из пержавеющей стали, мерные емкости термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	Механическое
миксер,куттер, мясорубка, упикредальный привод со смеными механизмами. Вепомогательное оборудование: стеллажетационарный, стеллажетационарный, стеллажетационарный, стеллажетередвижной, производственный стол с охлаждаемой столенницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифоп, газовая горелка (для карамели, апроизводственный стол с охлаждаемой столенницей, дома для карамели, апрограф, оформы для конфет, формы для конфет, формы для поколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, и моколада, табурет нияхий для для карамели, и мосочная вапна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости из нержавеющей стали, термометр инфракрасный, венчик, допатка, сито,	оборудование:
мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вепомогательное оборудоващие: стеллажагередвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелии), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная вашпа. Ипвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасцый, венчик, лонатка, сито,	
универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудоващие: стеллажстационарный, стеллажстационарный, стеллажстационарный, отол с ящиками, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешпицей, полка или шкаф для специй, срасителей, лампа для карамсли, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелия), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, пабор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрьоли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мершые смкости, термометр инфракрасный, венчик, допатка, сито,	
привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стедлажстационарный, стедлажстационарный, стедлажстационарный, стедлаждаемой столе ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешищей, 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 шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), мосчная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термомстр инфракрасный, всичик, лопатка, сито,	1 **
сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажипередвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифоп, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, пабор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная вапна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	-
Вспомогательное оборудование: стеллажствационарный, стеллажствационарный, стеллажствердвижной, производственный стол с охлаждаемой столенницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, тазовая горстка (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, термомстр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	•
Вспомогательное оборудование: стеллажствационарный, стеллажствационарный, стеллажствердвижной, производственный стол с охлаждаемой столенницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, тазовая горстка (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, термомстр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	механизмами.
оборудование: стеллажстационарный, стеллажстационарный, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	
стеллажстационарный, стеллажитередвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	
стеллажпередвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамслизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурст низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из пержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	
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,	
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,	
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,	
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,	
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,	
шоколада, сифон, газовая горелка (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,	<u> </u>
газовая горелка (для карамелия, 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,	
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,	
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,	<u> </u>
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,	
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,	
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,	
моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	
кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	
емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	<u> </u>
мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	
термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	<u> </u>
инфракрасный, венчик, лопатка, сито,	
венчик, лопатка, сито,	
лопатка, сито,	
сито,	
I ШСП уа,	шенуа,
скребок	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

			пластиковый,
			скребок
			металлический
Хранение,	Проверять качество пирожных и тортов перед	техника	Отделение для упаковки готовых изделий и
отпуск, упаковка	отпуском, упаковкой на вынос; порционировать	порционирования	экспедиция Весоизмерительное
на вынос мучных	(комплектовать) сучетом рационального	(комплектования),	оборудование: весы настольные электронные,
кондитерских	использования ресурсов, соблюдения	складирования для	весы напольные. Холодильное оборудование:
изделий	требований по безопасности готовой	непродолжительного	шкаф холодильный, камера холодильная.
разнообразного	продукции; соблюдать выход при	хранения пирожных и	Оборудование для упаковки, оценки качества
ассортимента	порционировании; выдерживать условия	тортов разнообразного	и безопасности готовых изделий: машина для
	хранения пирожных и тортов с учетом	ассортимента; виды,	вакуумной упаковки, упаковочные машины.
	требований по безопасности готовой	назначение посуды	Вспомогательное оборудование: стеллаж
	продукции; выбирать контейнеры, эстетично	для подачи,	стационарный, стеллаж передвижной, полки,
	упаковывать на вынос для транспортирования	контейнеров для	производственный стол.
	пирожных и тортов	отпуска на вынос	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
		пирожных и тортов	лотки,
		разнообразного	контейнеры с
		ассортимента, в том	крышками,
		числе региональных;	нож,
		методы сервировки и	инструменты для упаковки, корзина для
		подачи пирожных и	мусора.
		тортов	Расходные материалы: упаковочные
		разнообразного	материалы (бумажные пакеты, плёночный
		ассортимента;	материал, термоусадочную обёрточную
		требования к	плёнку, полимерные пакеты, прозрачные
		безопасности	коробки
		хранения готовых	контейнеры из
		пирожных и тортов	пластика скрышками,
		разнообразного	специальные
		ассортимента;	картонные коробки
		правила	и др.),бумага
		маркирования	пергаментная.
		упакованных	Сырье:по рецептуре на
		пирожных и тортов	Хлебобулочныеизделия:мука пшеничная,
		разнообразного	мука ржаная, молоко, дрожжи,яйца, меланж

		ассортимента, правила заполнения	или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин,масло
		этикеток	растительное и др.
ведение расчетов	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены	
спотребителями	реализованных пирожных и тортов	на пирожные и торты	
при отпуске	разнообразного ассортимента; пользоваться	разнообразного	
продукции на	контрольно¬кассовыми машинами при	ассортимента на	
вынос;	оформлении платежей; принимать оплату	день принятия	
взаимодействие с	наличными деньгами; принимать и оформлять;	платежей; правила	
потребителями	безналичные платежи;	торговли; виды	
при отпуске	составлять отчет по	оплаты по платежам;	
продукции с	платежам;	виды и	
прилавка/раздачи	поддерживать	характеристика	
	визуальный контакт с	контрольно-кассовых	
	потребителем;	машин;	
	владеть	виды и правила	
	профессиональной	осуществления	
	терминологией;	кассовых операций;	
	консультировать	правила и порядок	
	потребителей,	расчета потребителей	
	оказывать им помощь	при оплатеналичными	
	в выборе пирожных и	деньгами, при	
	тортов;	безналичной форме	
	разрешать проблемы	оплаты; правила	
	в рамках своей	поведения,степень	
	компетенции	ответственности за	
		правильность	
		расчетов с	
		потребителями;	
		правила общения с	
		потребителями;	
		базовый словарный	
		запас на	
		иностранном языке;	
		техника общения,	

	ориентированная на	
	потребителя	

7.2. Спецификация общих компетенций.

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

Спецификация общих компетенций

Шифр	Наименование Наименование	Дискрипторы	Умения	Знания
комп.	компетенций	(показатели	SMCHUN	Situntial
	,	сформированности)		
ОК1	Выбирать способы	Распознавание	Распознавать	Актуальный
	решения задач	сложных	задачу и/или	профессиональный
	профессиональной	проблемных	проблему в	исоциальный
	деятельности,	ситуаций в	профессионально	контекст, в
	применительно к	различных	м и/или	котором
	различным	контекстах.	социальном	приходится
	контекстам	Проведение анализа	контексте.	работать и
		сложных ситуаций	Анализировать	жить.
		при решении задач	задачу и/или	Основные
		профессиональной	проблему и	источники
		деятельности.	выделять её	информации и
		Определение этаповрешения	составные части.	ресурсы для
		задачи.	Правильно	решения задач
		Определение	выявлять и	и проблем в
		потребности в	эффективноискать	профессиональном
		информации.	информацию,	и/илисоциальном
		Осуществление	необходимую для	контексте.
		эффективного	решения задачи	Алгоритмы
		поиска.Выделение	и/или проблемы.	выполнения
		всехвозможных	Составилять план	работ в
		источников нужных	действия.	профессиональной и смежных
		ресурсов, в том	Определиять	областях.
		числе неочевидных	необходимые	Методы
		Разработка	ресурсы.Владеть	работы в

		WOTER WARD WHOVE	0.462.10 4.1 1.1 1.1 1.1	
		детального плана	актуальными	профессиональной и смежных
		действий.	методами работыв	сферах.
		Оценка рисков на	профессионально	Структура
		каждом шагу.	й и смежных	плана для
		Оценка плюсов и	сферах.	решения задач.
		минусов	Реализовывать	Порядок
		полученного	составленный	оценки
		результата, своего	план.	результатов
		плана и его	Оценивать	решения задач
		реализации,	результат и	профессиональной
		определение (выбор)	последствия	деятельности
		критериев оценки и	своих действий	
		предложение	(самостоятельно или с	
		действий по	помощью наставника)	
		улучшению плана.		
ОК2	Осуществлять	Планирование	Определять	Номенклатура
	поиск, анализ и	информационного	задачи поиска	информационных источников,
	интерпретацию	поиска из широкогонабора	информации.	применяемых в
	информации,	источников,	Определять	профессиональной
	необходимой для	необходимого для	необходимые	деятельности.
	выполнения задач	выполнения	источники	Приемы
	профессиональной	профессиональных	информации.	структурирования
	деятельности	задач.Проведение	Планировать	информации.
		анализаполученной	процесс поиска.	Формат
		информации,	Структурировать	оформления
		выделение в ней	получаемую	результатовпоиска
		главных аспектов.	информацию.	информации
		Структурирование	Выделять	To Promise
		отобранной	наиболее	
		информации в	значимое в	
		соответствии с	перечне	
		параметрами поиска.	информации.	
		Интерпретация	Оценивать	
		полученной	практическую	
		информации в	значимость	
<u> </u>		информации в	JIIG THIMOUTD	

		контексте	результатов	
		профессиональной	поиска.	
		деятельности	Оформлять	
			результаты	
			поиска	
ОК3	Планировать и	Использование	Определять	Содержание
	Реализовыватьсобственное	актуальной	актуальность	актуальнойнормативно-
	профессиональное	нормативно-	нормативно-	правовой
	и личностное	правовой	правовой	документации.
	развитие	документации по	документации в	Современная
		профессии	профессионально	научная и
		(специальности).	й деятельности.	профессиональная
		Применение	Выстраивать	терминология.
		современной	траектории	Возможные
		научной	профессионального и	траектории
		профессиональной	личностного	профессионального развитияи
		терминологии.	развития	самообразования
		Определение		_
		траектории		
		профессионального		
		развития и		
		самообразования		
ОК4	Работать в	Участие в деловом	Организовывать	Психология
	коллективе и	общении для	работу коллектива	коллектива.
	команде,	эффективного	и команды.	Психология
	эффективно	решения деловых	Взаимодействовать с	личности.
	взаимодействовать	задач.	коллегами,	Основы
	с коллегами,	Планирование	руководством,	проектной
	руководством,	профессиональной	клиентами	деятельности
	клиентами	деятельности		
ОК5	Осуществлять	Грамотное устное и	Излагать свои	Особенности
	устную и	письменное	мысли на	социального и
	письменную	изложение своих	государственном	культурного
	коммуникацию на	мыслей по	языке.	контекста.
	государственном	профессиональной	Оформлять	Правила

	языке с учетом	тематике на	документы	оформления
	особенностей	государственном		документов
	социального и	языке.		A,
	культурного	Проявление		
	контекста	толерантности в рабочем		
	Refirence	коллективе		
ОК6	Проявлять	Понимание	Описывать	Сущность
	гражданско-	значимости своей	значимость своей	гражданско-
	патриотическую	профессии.	профессии.	патриотической позиции.
	позицию,	Демонстрация	Презентовать	Общечеловеческие ценности.
	демонстрировать	поведения на основе	структуру	Правила
	осознанное	общечеловеческих	профессионально	поведения в
	поведение на	ценностей	й деятельности по	ходе
	основе	Admin o Toni	профессии	выполнения
	общечеловеческих		in programme	профессиональной
	ценностей			деятельности
ОК7	Содействовать	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
311,	сохранению	экологической	экологической	экологической
	окружающей	безопасности при	безопасности.	безопасности
	среды,	ведении	Определять	при ведении
	ресурсосбережению, эффективно	профессиональной	направления	профессиональной
	действовать в чрезвычайных	деятельности. Обеспечение	ресурсосбережения в рамках	деятельности. Основные
	ситуациях	ресурсосбережения на рабочем	профессионально й	ресурсы, задействованные в
		месте	деятельности по профессии	профессиональной
		meere .	деятельности не профессии	деятельности.
				Пути
				обеспечения
				ресурсосбережения
ОК8	Использовать средства	Сохранение и укрепление	Использовать	Роль
	физической культуры для	здоровья посредством	физкультурно-	физической культуры в
	сохранения и укрепления	использования средств	оздоровительную	общекультурном,
	здоровья в процессе	физической культуры.	деятельность для	профессиональном
	профессиональной деятельности	Поддержание уровня	укрепления здоровья,	исоциальном
	и поддержание необходимого	физической	достижения жизненных и	развитиичеловека.
	уровня физической	подготовленности	профессиональны х целей.	Основыздорового
	уровил физи юскои	подготовленности	профессиональны х целей.	Осповыздорового

	подготовленности	для успешной	Применять рациональные	образа жизни.
		реализации	приемы двигательных	Условия
		профессиональной	функций в	профессиональной
		деятельности	профессионально й	деятельности и
			деятельности. Пользоваться	зоны риска
			средствами профилактики	физического
			перенапряжения	здоровья для
			характерными для данной	профессии.
			профессии	Средства
				профилактики
				перенапряжения
ОК9	Использовать информационные	Применение средств	Применять	Современные средства и
	технологии в профессиональной	информатизации и	средства	устройства информатизации.
	деятельности.	информационных	информационных	Порядок их применения и
		технологий для	технологий для решения	программное обеспечение в
		реализации	профессиональных	профессиональной
		профессиональной	задач.	деятельности
		деятельности	Использовать	
			современное	
			программное	
			обеспечение	
OK10	Пользоваться	Применение в	Понимать общий смысл	Правила
	профессиональнойдокументацией	профессиональнойдеятельности	четкопроизнесенных	Построенияпростых и сложных
	на государственном и	инструкций на государственном	высказываний на известные	предложений на
	иностранном языке	и иностранном языке. Ведение	темы (профессиональн ые и	профессиональные
		общения на профессиональные	бытовые). Понимать тексты	темы.Основные
		темы	на базовые	общеупотребит
			профессиональны е темы.	ельные
			Участвовать в диалогах на	глаголы
			знакомые общие и	(бытовая и
			профессиональны е темы.	профессиональная лексика).
			Строить простые	Лексический
			высказывания о себе и о	минимум,
			своей профессионально й	относящийся к
			деятельности. Кратко	описанию

	Г			
			обосновывать и объяснять	предметов,
			свои действия	средств и
			(текущие и планируемые).	процессов
			Писать простые связные	профессиональной
			сообщения на знакомые или	деятельности.
			интересующие	Особенности
			профессиональны е темы	произношения.
				Правила
				чтения текстов
				профессиональной
				направленности
ОК11	Планировать	Определение	Выявлять	Основы
	предприниматель-	инвестиционной	достоинства и	предпринимате
	скую деятельность	привлекательности	недостатки	льской
	В	коммерческих идей в	коммерческой	деятельности.
	профессиональной	рамках	идеи.	Основы
	сфере	профессиональной	Презентовать	финансовой
		деятельности.	идеи открытия	грамотности.
		Составление бизнес-	собственного дела	Правила
		плана	В	разработки
		Презентация	профессионально	бизнес-планов.
		бизнес-идеи.	й деятельности.	Порядок
		Определение	Оформлять	выстраивания
		источников	бизнес-план.	презентации.
		финансирования.	Рассчитывать	Кредитные
		Применение	размеры выплат	банковские
		грамотных	по процентным	продукты
		кредитных	ставкам	
		продуктов для	кредитования	
		открытия дела		

7.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы. 7.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

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

Шифры	Наименование	Примерный	Действие Действие	з для олюд, кулинарных изделии разно Умения	Знания
осваиваемых	МДК	объем нагрузки на	,,,	o stientess	Sitemen
компетенций		освоение			
(ПК и ОК)					
ПК 1.11.2.	МДК 01.02.	72	Подготовка к	Оценивать наличие, определять	Ассортимент, требования к
ОК 01-07,	Процессы		использованию	объем заказываемых продуктов в	качеству, условия и сроки хранения
09,10	приготовления,		сырья	соответствии с потребностями,	традиционных видов овощей,
	подготовки к		(традиционных	условиями хранения. Своевременно	грибов, рыбы, нерыбного водного
	реализации		видов овощей,	оформлять заявку на склад для	сырья, мяса, домашней птицы,
	кулинарных		грибов, рыбы,	получения сырья, материалов в	дичи.
	полуфабрикатов		нерыбного водного	письменном виде или с	Правила оформления заявок на
			сырья, мяса,	использованием электронного	склад.
			домашней птицы,	документооборота.	Виды, назначение и правила
			дичи), продуктов и	Сверять соответствие получаемых	эксплуатации приборов для
			других расходных	продуктов заказу и накладным.	экспресс оценки качества и
			материалов	Проверять органолептическим	безопасности пищевого сырья,
				способом качество, безопасность	продуктов и материалов.
				сырья, продуктов, материалов.	Правила обращения с тарой
				Обеспечивать хранение сырья и	поставщика.
				пищевых продуктов в соответствии	Ответственность за сохранность
				с инструкциями и регламентами,	материальных ценностей.
				стандартами чистоты, соблюдением	Правила поверки
				товарного соседства.Подготавливать	весоизмерительного оборудования.
				в соответствии с инструкциями,	Правила приема продуктов по
				пользоваться весоизмерительным	количеству и качеству.Правила
				оборудованием при взвешивании	снятия остатков на рабочем месте.
				продуктов.	Правила проведения контрольного
				Осуществлять выбор	взвешивания продуктов
				сырья,продуктов, материалов в	
				соответствии с технологическими	

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

		DVOIT HUMBUR OROTT, MOVING HORBING SVC C	
		эксплуатировать технологическое	
		оборудование, инструменты,	
		инвентарь в процессе обработки	
		сырья	
ПК 1.11.2.	Утилизация	Различать пищевые и непищевые	Правила, условия, сроки хранения
OK 01-07,	отходов, упаковка,	отходы, подготавливать пищевые	пищевых продуктов.
09,10	складирование	отходы к дальнейшему	Способы упаковки, складирования
	неиспользованного	использованию с учетом	пищевых продуктов.
	сырья, пищевых	требований по безопасности.	Виды, правила безопасной
	продуктов.	Соблюдать правила утилизации	эксплуатации оборудования,
	Хранение	непищевых отходов.Выбирать,	посуды, используемых для
	обработанных	рационально использовать	упаковки, хранения пищевых
	овощей, грибов,	материалы, посуду для упаковки,	продуктов. Требования охраны
	рыбы, нерыбного	хранения неиспользованного сырья.	труда, пожарной,
	водного сырья,	Осуществлять маркировку	электробезопасности в организации
	мяса, домашней	упакованных неиспользованных	питания.виды, назначение, правила
	птицы, дичи	пищевых продуктов.Выбирать,	безопасной эксплуатации
		применять различные способы	технологического оборудования,
		хранения обработанных овощей,	производственного инвентаря,
		грибов, рыбы, нерыбного водного	инструментов, весоизмерительных
		сырья, мяса, мясных продуктов,	приборов, посуды и правила ухода
		птицы, дичи.Соблюдать условия и	за ними. Регламенты, стандарты, в
		сроки хранения обработанного	том числе система анализа, оценки
		сырья, неиспользованного сырья и	и управления опасными факторами
		продуктов. Соблюдать товарное	(система НАССР) и нормативно-
		соседство пищевых продуктов при	техническая документация,
		складировании. Безопасно	используемая при обработке,
		использовать оборудование для	подготовке сырья, приготовлении,
		упаковки	подготовке к реализации
		J	полуфабрикатов
ПК 1.1,	Приготовление	Соблюдать правила сочетаемости,	Требования охраны труда,
1.3,1.4. OK	полуфабрикатов	взаимозаменяемости основного	пожарной безопасности и
01-07, 09,10	для блюд,	сырья и дополнительных	производственной санитарии в
01 07, 02,10	кулинарных	ингредиентов.	организации питания.
	изделий из рыбы и	Выбирать, применять,	Виды, назначение, правила
	изделии из рыоы и	рыопрать, применять,	виды, пазпачение, правила

нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.

Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарногигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов всоответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовленияполуфабрикатов с учетом принятыхнорм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно

безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовленииполуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

		использовать технологическое	
		оборудование, производственный	
THE 1 1	T T	инвентарь, инструменты, посуду	
ПК 1.1,	Порционирование	Проверять качество готовых	Ассортимент, назначение, правила
1.3,1.4. OK	(комплектование),	полуфабрикатов перед упаковкой,	обращения с упаковочными
01-07, 09,10	упаковка на вынос,	комплектованием.Выбирать	материалами, посудой,
	хранение	материалы, посуду, контейнеры для	контейнерами для хранения и
	полуфабрикатов	упаковки. Эстетично упаковывать,	транспортирования готовых
		комплектовать полуфабрикаты в	полуфабрикатов. Техника
		соответствии с их видом, способом	порционирования
		и сроком реализации.	(комплектования), упаковки и
		Обеспечивать условия, сроки	маркирования упакованных
		хранения, товарное соседство	полуфабрикатов.Правила
		скомплектованных, упакованных	заполнения этикеток.
		полуфабрикатов.Соблюдать выход	Правила складирования
		готовых полуфабрикатов при	упакованных полуфабрикатов.
		порционировании (комплектовании)	Правила порционирования
		Применять различные техники	(комплектования) готовой
		порционирования, комплектования	кулинарной продукции.
		с учетом ресурсосбережения	Требования к условиям и срокам
		у тетем ресурсоссережения	хранения упакованных
			полуфабрикатов
ПК 1.1 ОК	Ведение расчетов с	Рассчитывать стоимость	Ассортимент и цены на
01-02, 04-07,	потребителямипри	полуфабрикатовВести учет	полуфабрикаты на деньпринятия
09-11	-		1 7 7 7
09-11	отпуске продукции	реализованных полуфабрикатов. Пользоваться	платежей.Правила торговли.
	на вынос.		Виды оплаты по платежам.
	Взаимодействие с	контрольно кассовыми машинами	Виды и характеристика
	потребителями при	при оформлении платежей.	контрольно-кассовых машин,
	отпуске продукции	Принимать оплату наличными	правила осуществления кассовых
	с прилавка/раздачи	деньгами; принимать и оформлять	операций. Правила и порядок
		безналичные платежи.	расчета потребителей при оплате
		Составлять отчет по платежам.	наличными деньгами, при
		Поддерживать визуальный контакт с	безналичной форме оплаты.
		потребителем.	Правила поведения, степень
		Владеть профессиональной	ответственности за правильность

	ı	1	1	T	
				терминологией.	расчетов с потребителями.
				Консультировать потребителей,	Базовый словарный запас на
				оказывать им помощь в выборе.	иностранном языке.
				Разрешать проблемы в рамках своей	Правила, техника общения,
				компетенции	ориентированная на потребителя
ПК 1.11.4. ОК 01-02, 04- 07	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашне й птицы, дичи	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.	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. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования ксоблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранениячистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
				Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	
ПК 1.11.4,			Подбор, подготовка	Выбирать оборудование,	Правила утилизации
OK 1, 04, 07			-		Правила утилизации отходов.Виды, назначение
OK 1, 04, 07			к работе, проверка	производственный инвентарь,	-
			технологического	инструменты, посуду в	упаковочных материалов, способы

	T	
оборудования,	соответствии с видом сырья и	хранения сырья и продуктов.
производственного	способом его обработки.	Виды, назначение правила
инвентаря,	Включать и подготавливать к работе	эксплуатации оборудования для
инструментов,	технологическое оборудование,	вакуумной упаковки сырья и
весоизмерительных	производственныйинвентарь,инстру	готовых полуфабрикатов.
приборов	менты,весоизмерительные	Виды, назначение
	приборы в соответствии с	технологического оборудования,
	инструкциями и регламентами,	производственного инвентаря,
	стандартами чистоты.Соблюдать	кухонной, столовой посуды,
	правила техники безопасности,	используемых для
	пожарной безопасности, охраны	порционирования
	труда	(комплектования), упаковки
		готовых полуфабрикатов.
	Выбирать,подготавливать	Способы и правила
Подготовка	материалы, посуду, оборудование	порционирования
рабочего места для	для упаковки, хранения	(комплектования), упаковки на
порционирования	обработанного	вынос готовых полуфабрикатов.
(комплектования),	сырья,приготовленных	Способы правки кухонных ножей
упаковки на вынос	полуфабрикатов.Рациональноорган	
ГОТОВЫХ	изовыватьрабочее место с учетом	
полуфабрикатов	стандартов чистоты	

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

Шифры	Наименование	Примерный	<u>Лействие</u>	рячих олюд, кулинарных изделии, заку	<u> </u>
осваиваемых	Паименовиние МДК	объем	деиствие	Умения	Знания
компетенций	МДК	нагрузки на освоение			
(ПК и ОК)					
ПК 2.1-2.8	МДК 02.02.	156	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,взаимозаменяемости.
	реализации и		ингредиентов	дополнительных ингредиентов.	Критерии оценки качества
	презентации			Организовывать их хранение до	основных продуктов и
	горячих блюд,			момента использования.	дополнительных ингредиентов,
	кулинарных			Выбирать, подготавливать	используемых для приготовления
	изделий,			пряности, приправы, специи.	горячих блюд, кулинарных
	закусок			Взвешивать, измерять продукты,	изделий, закусок. Ассортимент,
				входящие в состав горячих блюд,	характеристика региональных
				кулинарных изделий, закуок в	видов сырья, продуктов. Нормы
				соответствии с рецептурой.	взаимозаменяемости сырья и
				Осуществлять взаимозаменяемость	продуктов.
				продуктов в соответствии с	
				нормами закладки, особенностями	
				заказа, сезонностью.	
				Использовать региональные,	
				сезонные продукты для	
				приготовления горячих блюд,	
				кулинарных изделий, закуок.	
				Оформлять заявки на продукты,	
				расходные материалы, необходимые	
				для приготовления горячих блюд,	
				кулинарных изделий, закусок на	
				склад	

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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

использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых горячих Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок Техника порционирования, варианты горячих блюд, перед отпуском, упаковкой на вынос; оформления горячих блюд, Поддерживать температуру подачи кулинарных изделий, закусок для кулинарных изделий, горячих блюд, кулинарных изделий, подачи; закусок закусок на раздаче; Виды, назначение столовой посуды Порционировать, сервировать и для отпуска с раздачи, прилавка, творчески оформлять горячие блюда, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального изделий, закусок разнообразного использования ресурсов, соблюдением ассортимента, в том числе требований по безопасности готовой региональных: продукции;Соблюдать выход горячих Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок блюд, кулинарных изделий, закусок; при их порционировании Температура подачи горячих блюд, (комплектовании);Охлаждать и кулинарных изделий, закусок замораживать готовые горячие блюда, разнообразного ассортимента, в том кулинарные изделия, закуски с учетом числе региональных; Правила разогревания горячих блюд, требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить кулинарных изделий, закусок; свежеприготовленные, охлажденные и Правила охлаждения, замораживания замороженные блюда, кулинарные и хранения изделия, закуски с учетом требований горячих блюд, кулинарных изделий, по безопасности, соблюдением закусок; Требования к безопасности хранения режимов хранения; Разогревать охлажденные, замороженные готовые готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности Правила маркирования упакованных готовой продукции; Выбирать горячих блюд, кулинарных изделий, контейнеры, упаковочные материалы, закусок, правила заполнения этикеток эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования

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

ПК 2.12.8.	МДК 02.01.	32	Подготовка, уборка	Выбирать, рационально размещать	Требования охраны труда,
	Организация		рабочего места	на рабочем месте оборудование,	пожарной безопасности и
	приготовления,		повара при	инвентарь, посуду, сырье,	производственной санитарии в
	подготовки к		выполнении работ	материалы в соответствии с	организации питания.
	реализации и		по приготовлению	инструкциями и регламентами,	Виды, назначение, правила
	презентации		горячих блюд,	стандартами чистоты.Проводить	безопасной эксплуатации
	горячих блюд,		кулинарных	текущую уборку рабочего места	технологического оборудования,
	кулинарных		изделий, закусок	повара в соответствии с	производственного инвентаря,
	изделий,		-	инструкциями и регламентами,	инструментов,
	закусок			стандартами чистоты.Применять	весоизмерительных приборов,
	-			регламенты, стандарты и	посуды и правила ухода за ними.
				нормативно-техническую	Организация работ по
				документацию, соблюдать	приготовлению горячих блюд,
				санитарные требования.Выбирать и	кулинарных изделий, закусок.
				применять моющие и	Последовательность выполнения
				дезинфицирующие средства.	технологических операций,
				Владеть техникой ухода за	современные методы
				весоизмерительным	приготовления горячих блюд,
				оборудованием. Мыть вручную и в	кулинарных изделий, закусок.
				посудомоечной машине, чистить и	Регламенты, стандарты, в том числе
				раскладывать на хранение	система анализа, оценки и
				кухонную посуду и	управления опасными факторами
				производственный инвентарь в	(система НАССР) и нормативно-
				соответствии со стандартами	техническая документация,
				чистоты.Соблюдать правила мытья	используемая при приготовлении
				кухонных ножей, острых,	горячих блюд, кулинарных
				травмоопасных частей	изделий, закусок.
				технологического оборудования.	Возможные последствия
				Соблюдать условия хранения	нарушения санитарии и гигиены.
				кухонной посуды, инвентаря,	Требования к личной гигиене
				инструментов	персонала.
					Правила безопасного
			Подбор,	Выбирать оборудование,	хранения чистящих, моющих и
			подготовка к	производственный инвентарь,	дезинфицирующих средств,
			работе, проверка	инструменты, посуду в	

технологического	соответствии с видом работ в зоне	предназначенных для
оборудования,	по приготовлению горячих блюд,	последующего использования.
производственного	кулинарных изделий, закусок.	Правила утилизации
инвентаря,	Подготавливать к работе, проверять	отходов.Виды, назначение
инструментов,	технологическое оборудование,	упаковочных материалов, способы
весоизмерительных	производственный инвентарь,	хранения пищевых продуктов.
приборов	инструменты, весоизмерительные	Виды, назначение оборудования,
	приборы в соответствии с	инвентаря посуды, используемых
	инструкциями и регламентами,	для порционирования
	стандартами чистоты.	(комплектования) готовых горячих
	Соблюдать правила техники	блюд, кулинарных изделий,
	безопасности, пожарной	закусок.Способы и правила
	безопасности, охраны труда	порционирования
Подготовка	Выбирать, подготавливать	(комплектования), упаковки на
рабочего места для	материалы, посуду, оборудование	вынос готовых горячих блюд,
порционирования	для упаковки, хранения готовых	кулинарных изделий, закусок.
(комплектования),	горячих блюд, кулинарных изделий,	Условия, сроки, способы хранения
упаковки на вынос	закусок.	горячих блюд, кулинарных
готовых горячих	Рационально организовывать	изделий, закусок
блюд, кулинарных	рабочее место с учетом стандартов	•
изделий, закусок	чистоты	

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 3.1-3.6	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	71	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормывзаимозаменяемости сырья и продуктов.
			Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в

ассортимента	кулинарных свойств используемых	том числе региональных,
	продуктов и полуфабрикатов,	вегетарианских, для диетического
	требований рецептуры,	питания.
	последовательности приготовления,	Температурный режим и правила
	особенностей заказа.	приготовления холодных блюд,
	Рационально использовать	кулинарных изделий, закусок.
	продукты, полуфабрикаты.	Виды, назначение и правила
	Соблюдать температурный и	безопасной эксплуатации
	временной режим процессов	технологического оборудования,
	приготовления. Изменять закладку	произв одств енного инвентаря,
	продуктов в соответствии с	инструментов, посуды,
	изменением выхода блюд,	используемых при приготовлении
	кулинарных изделий, закусок.	холодных блюд, кулинарных
	Определять степень готовности	изделий, закусок.Нормы
	блюд, кулинарных изделий,	взаимозаменяемости сырья и
	закусок.Доводить блюда,	продуктов. Ассортимент,
	кулинарные изделия, закуски до	характеристика, кулинарное
	вкуса, до определенной	использование пряностей, приправ,
	консистенции.Владеть техниками,	специй.
	приемами приготовления холодных	
	блюд, кулинарных изделий,	
	закусок.Подбирать гарниры, соусы.	
	Соблюдатьсанитарно-	
	гигиенические требования в	
	процессе приготовления пищи.	
	Осуществлять взаимозаменяемость	
	продуктов в процессе	
	приготовления холодных блюд,	
	кулинарных изделий, закусок с	
	учетом норм взаимозаменяемости.	
	Выбирать, подготавливать	
	ииспользовать 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, кулинарных холодных блюд, варианты оформления холодных изделий, закусок перед отпуском, блюд, кулинарных изделий, закусок кулинарных упаковкой на вынос. изделий, закусок для подачи. Поддерживать температуру подачи Виды, назначение столовой посуды холодных блюд, кулинарных для отпуска с раздачи, прилавка, изделий, закусок на раздаче. контейнеров для отпуска на вынос Порционировать, сервировать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и ассортимента, в том числе закуски для подачи с учетом региональных. Методы сервировки и подачи рационального использования ресурсов, соблюдением требований холодных блюд, кулинарных по безопасности готовой изделий, закусок. Температура подачи холодных продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок изделий, закусок при их разнообразного ассортимента, в порционировании том числе региональных. (комплектовании). Требования к безопасности Хранить свежеприготовленные, хранения готовых холодных блюд, холодные блюда, кулинарные кулинарных изделий, закусок. изделия, закуски с учетом Правила маркирования требований по безопасности, упакованных холодных блюд, соблюдением режимов хранения. кулинарных изделий, закусок, Выбирать контейнеры правила заполнения этикеток упаковочные материалы, эстетично

			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 3.13.6.	МДК 03.01. Организацияпр иготовления,	34	Подготовка, уборка рабочегоместа повара при	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду,	Требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в
	подготовки к		выполнении работ	сырье, материалы в соответствии с	организации питания.
	реализации и		по приготовлению	инструкциями и регламентами,	Виды, назначение, правила
	презентации		холодных блюд,	стандартами чистоты.	безопасной эксплуатации
	холодных блюд,		кулинарных	Проводить текущую уборку	технологического оборудования,
	,,		изделий, закусок	рабочего места повара в	производственного инвентаря,

	соответствии с инструкциями и	инструментов,
	регламентами, стандартами	весоизмерительных приборов,
	чистоты.Применять регламенты,	посуды и правила ухода за ними.
	стандарты и нормативно-	Организация работ по
	техническуюдокументацию,	приготовлению холодных
	соблюдать санитарные требования.	блюд, кулинарных изделий,
	Выбирать и применять моющие и	закусок.
	дезинфицирующие средства.	Последовательность выполнения
	Владеть техникой ухода за	технологических операций,
	весоизмерительным	современные методы
	оборудованием. Мыть вручную и в	приготовления холодных блюд,
	посудомоечной машине, чистить и	кулинарных изделий, закусок.
	раскладывать на хранение	Регламенты, стандарты, в том числе
	кухонную посуду и	система анализа, оценки и
	производственный инвентарь в	управления опасными факторами
	соответствии со стандартами	(система НАССР) и нормативно-
	чистоты.Соблюдать правила мытья	техническая документация,
	кухонныхножей,острых,	используемая при приготовлении
	травмоопасныхчастей	холодных блюд, кулинарных
	технологического оборудования.	изделий, закусок.Возможные
	Соблюдать условия хранения	последствия нарушения санитарии
	кухонной посуды, инвентаря,	и гигиены.Требования к
	инструментов	личнойгигиене
Подбор,	Выбирать оборудование,	персонала.Правилабезопасногохран
подготовка к	производственный инвентарь,	ения чистящих, моющих и
работе, проверка	инструменты, посуду в	дезинфицирующих средств,
технологического	соответствии с видом работ в зоне	предназначенных для
оборудования,	по приготовлению холодных блюд,	последующего использования.
производственного	кулинарных изделий, закусок	Правилаутилизацииотходов.
инвентаря,	Подготавливать к работе, проверять	Виды, назначение упаковочных
инструментов,	технологическое оборудование,	материалов, способы хранения
весоизмерительных	производственный инвентарь,	пищевых продуктов.Виды,
приборов	инструменты, весоизмерительные	назначение оборудования,
	приборы в соответствии с	инвентаря посуды, используемых
	инструкциями и регламентами,	для порционирования

	стандартами чистоты.	(комплектования) готовых
	Соблюдать правила техники	холодных блюд, кулинарных
	безопасности, пожарной	изделий, закусок. Способы и
	безопасности, охраны труда	правила порционирования
Подготовка	Выбирать, подготавливать	(комплектования), упаковки на
рабочего места для	материалы, посуду, оборудование	вынос готовых холодных блюд,
порционирования	для упаковки, хранения готовых	кулинарных изделий, закусок.
(комплектования),	холодных блюд, кулинарных	Условия, сроки, способы хранения
упаковки на вынос	изделий,	холодных блюд,
готовых холодных	закусок.Рациональноорганизовыват	
блюд, кулинарных	ьрабочее место с учетом стандартов	
изделий, закусок	чистоты	

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

Шифры осваиваемых компетенций	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
(ПК и ОК)					
ПК 4.1-4.5	04.01.Процессы	58	Подготовка основных	Оценивать наличие, подбирать в	Правила выбора основных продуктов
04.01	приготовления,		продуктов и	соответствии с технологическими	и дополнительных ингредиентов с
	подготовки к		дополнительных	требованиями, оценивать качество и	учетом их сочетаемости,
	реализации		ингредиентов	безопасность основных продуктов и	взаимозаменяемости. Критерии
	холодных и			дополнительных ингредиентов.	оценки качества основных продуктов и
	горячих сладких			Организовывать их хранение до	дополнительных ингредиентов,
	блюд, десертов,			момента использования. Выбирать,	используемых для приготовления
	напитков			подготавливать ароматические и	холодных и горячих сладких блюд,
				красящие вещества с учетом	десертов, напитков.
				требований санитарных норм и правил.	Ассортимент, характеристика
				Взвешивать, измерять продукты,	региональных видов сырья, продуктов.
				входящие в состав холодных и горячих	Нормы
				сладких блюд, десертов, напитков в	взаимозаменяемости сырья и
				соответствии с рецептурой.	продуктов. Правила расчета
				Осуществлять взаимозаменяемость	потребности в сырье и пищевых
				продуктов в соответствии с нормами	продуктах. Правила составления
				закладки, особенностями заказа,	заявки на склад
				сезонностью.	
				Использоватьрегиональные,	

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

		<u></u>	,
		десертов, напитков. Подбирать	
		гарниры, соусы. Соблюдать	
		санитарно¬гигиенические требования в	
		процессе приготовления пищи.	
		Осуществлять взаимозаменяемость	
		продуктов в процессе приготовления	
		холодных и горячих сладких блюд,	
		десертов, напитков с учетом норм	
		взаимозаменяемости.	
		Выбирать, подготавливать и	
		использовать при приготовлении	
		холодных и горячих сладких блюд,	
		десертов, напитков ароматические и	
		красящие вещества с учетом их	
		взаимозаменяемости, 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 холодных	Техника порционирования, варианты
	холодных и горячих	и горячих сладких блюд, десертов,	оформления холодных и горячих
	сладких блюд,	напитков перед отпуском, упаковкой на	сладких блюд, десертов, напитков для
	десертов, напитков	вынос.	подачи.
		Поддерживать температуру подачи	Виды, назначение столовой посуды
		холодных и горячих сладких блюд,	для отпуска с раздачи, прилавка,
		десертов, напитков на раздаче.	контейнеров для отпуска на вынос
		Порционировать, сервировать и	холодных и горячих сладких блюд,
		творчески оформлять холодных и	десертов, напитков разнообразного
		горячих сладких блюд, десертов,	ассортимента, в том числе
		напитков для подачи с учетом	региональных.
		рационального использования	Методы сервировки и подачи
		ресурсов, соблюдением требований по	холодных и горячих сладких блюд,
		безопасности готовой продукции.	десертов, напитков.
		Соблюдать выход холодных и горячих	Температура подачи холодных и
		сладких блюд, десертов, напитков при	горячих сладких блюд, десертов,

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

ПК 4.1-4.5	04.01.	34	Подготовка, уборка	Principle north property was non-resultant we	Theorem over the manual manual
04.02		34		Выбирать, рационально размещать на	Требования охраны труда, пожарной
04.02	Организация		рабочего места	рабочем месте оборудование,	безопасности и производственной
	приготовления,		повара при	инвентарь, посуду, сырье, материалы в	санитарии в организации питания.
	подготовки к		выполнении работ по	соответствии с инструкциями и	Виды, назначение, правила безопасной
	реализации		приготовлению	регламентами, стандартами чистоты.	эксплуатации технологического
	холодных и		холодных и горячих	Проводить текущую уборку рабочего	оборудования,
	горячих сладких		сладких блюд,	места повара в соответствии с	производственного инвентаря,
	блюд, десертов,		десертов, напитков	инструкциями и регламентами,	инструментов, весоизмерительных
	напитков			стандартами чистоты. Применять	приборов, посуды и правила ухода за
				регламенты, стандарты и нормативно-	ними. Организация работ по
				техническую документацию, соблюдать	приготовлению холодных и горячих
				санитарные требования.	сладких блюд, десертов, напитков.
				Выбирать и применять моющие и	Последовательность выполнения
				дезинфицирующие средства.	технологических операций,
				Владеть техникой ухода за	современные методы приготовления
				весоизмерительным оборудованием.	холодных и горячих сладких блюд,
				Мыть вручную и в посудомоечной	десертов, напитков.
				машине, чистить и раскладывать на	Регламенты, стандарты, в том числе
				хранение кухонную посуду и	система анализа, оценки и управления
				производственный инвентарь в	опасными факторами (система
				соответствии со стандартами чистоты.	НАССР) и нормативно-техническая
				Соблюдать правила мытья кухонных	документация, используемая при
				ножей, острых, травмоопасных частей	приготовлении холодных и горячих
				технологического оборудования.	сладких блюд, десертов,
				Соблюдать условия хранения кухонной	напитков.Возможные последствия
				посуды, инвентаря, инструментов	нарушения санитарии и гигиены.
				посуды, инвентари, инструментов	Требования к личной гигиене
					персонала. Правила безопасного
					хранения чистящих, моющих и
			Подбор,	Выбирать оборудование,	
			подготовка к работе,	производственный инвентарь,	дезинфицирующих средств,
			проверка	инструменты, посуду в соответствии с	предназначенных для
			технологического	видом работ в зоне по приготовлению	последующего использования.
			оборудования,	холодных и горячих сладких блюд,	Правила утилизации
			производственного	десертов, напитков. Подготавливать к	отходов. Виды, назначение
			инвентаря,	работе, проверять технологическое	упаковочных материалов, способы
			инструментов,	оборудование, производственный	хранения пищевых продуктов.
			весоизмерительных	инвентарь, инструменты,	Виды, назначение оборудования,
			приборов	весоизмерительные приборы в	инвентаря посуды, используемых для
			-		инвентаря посуды, используемых для

		соответствии с инструкциями и	порционирования (комплектования)
		регламентами, стандартами чистоты.	готовых холодных и горячих сладких
		Соблюдать правила техники	блюд, десертов, напитков. Способы и
		безопасности, пожарной безопасности,	правила порционирования
		охраны труда	(комплектования), упаковки на вынос
	Подготовка рабочего	Выбирать, подготавливать	готовых холодных и горячих сладких
	места для	материалы, посуду, оборудование для	блюд, десертов, напитков.
	порционирования	упаковки, хранения готовых холодных	Условия, сроки, способы хранения
	(комплектования),	и горячих сладких блюд, десертов,	холодных и горячих сладких блюд,
	упаковки на вынос	напитков.	десертов, напитков
	готовых холодных и	Рационально организовывать	_
	горячих сладких	рабочее место с учетом стандартов	
	блюд, десертов,	чистоты	
	напитков		

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 5.15.5.	05.02. Процессы	161	Подготовка основных	Оценивать наличие, подбирать в	Правила выбора основных продуктов
05.01.	приготовления,		продуктов и	соответствии с технологическими	и дополнительных ингредиентов с
	подготовки к		дополнительных	требованиями, оценивать качество и	учетом их сочетаемости,
	реализации		ингредиентов	безопасность основных продуктов и	взаимозаменяемости.
	хлебобулочных,			дополнительных ингредиентов.	Критерии оценки качества основных
	мучных			Организовывать их хранение до	продуктов и дополнительных
	кондитерских			момента использования.	ингредиентов, используемых для
	изделий			Выбирать, подготавливать	приготовления хлебобулочных,
				ароматические и красящие вещества в	мучных кондитерских изделий.
				соответствии с требованиями	Ассортимент, характеристика
				санитарных норм и правил.	региональных видов сырья, продуктов.
				Взвешивать, измерять продукты,	Нормы
				входящие в состав хлебобулочгных,	взаимозаменяемости сырья и
				мучных кондитерских изделий в	продуктов.
				соответствии с рецептурой.	Правила расчета потребности в сырье

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

1		
	приемами замеса теста, формования	
	изделий, отделки, оформления готовых	
	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	
Хранение, отпуск	хлебобулочных, мучных кондитерских	Техника порционирования, варианты
хлебобулочных,	изделий перед отпуском, упаковкой на	оформления хлебобулочных, мучных
мучных	вынос.Порционировать, сервировать и	кондитерских изделий для подачи.
кондитерских	презентовать хлебобулочные, мучные	Виды, назначение столовой посуды
изделий	кондитерские изделия для отпуска с	для отпуска с раздачи, прилавка,
	учетом рационального использования	контейнеров для отпуска на вынос
	ресурсов, соблюдением требований по	хлебобулочных, мучных кондитерских
	безопасности готовой продукции.	изделий разнообразного ассортимента,
	Соблюдать выход хлебобулочных,	втом числе региональных.
	мучных кондитерских изделий при	Методы сервировки и подачи
	ихпорционировании (комплектовании).	хлебобулочных, мучных кондитерских
	Хранить хлебобулочные, мучные	изделий.
	кондитерские изделия с учетом	Требования к безопасности хранения
	требований по безопасности,	хлебобулочных, мучных кондитерских

			Ведение расчетов с потребителями приотпускепродукци и на вынос, взаимодействие с потребителями приотпускепродукци ис прилавка/раздачи	соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пользоваться контрольно-касс новыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разрешать проблемы в рамкахсвоей компетенции	изделий. Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольнокассовых машин.Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запасна иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.15.5. 05.02.	05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	компетенции 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	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

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,	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. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках	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 нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила безопасного хранениячистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных
производственного инвентаря, инструментов,	кондитерского цеха. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный	материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования,
interpymentos,	инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных
	регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники	кондитерских изделий;Способы и правила порционированияготовых
	безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Условия, сроки, способы
Подготовка рабочего места для	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для	хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий усок
места для	посуду, контеннеры, оборудование для	кондитерских подении усок

порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты. Своевременно оформлять заявку на склад	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила оформления заявок на склад. В иды, 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.

7.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам.

Перечень	Наименование	Объем нагрузки	Умения	Знания
осваиваемых	выделенных	······································		
компетенций	учебных дисциплин			
(ПК и ОК)				
ПК	ОП01. Основы	50	соблюдать санитарно¬	основные понятия и термины микробиологии;
1.1-1.4	микробиологии,		эпидемиологические требования к процессам	основныегруппымикроорганизмов, их
2.1-2.8	физиологии		производства иреализации блюд, кулинарных,	морфологию и физиологию;микробиологию
3.1-3.6	питания,		мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основных пищевых
4.1-4.5	санитарии и		обеспечивать выполнение	продуктов;основныепищевыеинфекции и
5.1-5.5	гигиены		требований системы анализа, оценки и управления	пищевые
ОК 1-11			опасными факторами (ХАССП) при выполнении	отравления;возможныеисточникимикробиологиче
			работ;производитьсанитарнуюобработку	ского загрязнения в процессе производства

ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11	ОП.02. Основы товароведения продовольственн ых товаров	78	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;рассчитывать энергетическую ценность блюд;составлять рационы питания для различных категорийпотребителей; проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правилапроведения дезинфекции, дезинс екции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человекавпитательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со
ПК	ОП.03.	36	организовывать рабочее место для обработки сырья,	склада и от поставщиков; классификацию, основные технические

1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарнойбезопасности; правила охраны труда в организациях питания -принципы рыночной экономики;
1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 OK 1-11	Экономические и правовые основы профессионально й деятельности	30	-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	-принципы рыночнои экономики, -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний иззаработной платы.
ПК 1.2-1.4 2.2-2.8	ОП.05. Основы калькуляции и	50	- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета;

3.2-3.6	учета	производстве,	-предмет и метод бухгалтерского учета;
4.2-4.5	y 101a	-оформлять документы первичной отчетности по	-элементы бухгалтерского
5.2-5.5		учету сырья, товаров и тары в кладовой организации	учета;
OK 1-11		питания;	-принципы и формы организации бухгалтерского
		-составлять товарный отчет за	учета
		день;	- особенности организации бухгалтерского
		-определять процентную долю потерь на	учета в общественном питании;
		производстве при различных видах обработки сырья;	- основные направления
		- составлять план-меню, работать со	совершенствования, учета и контроля отчетности
		сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,	на современном этапе;
		технологическими и технико - технологическими	- формы документов, применяемых в
		картами;	организациях питания, их классификацию;
		-рассчитывать цены на готовую продукцию и	- требования, предъявляемые к содержанию
		полуфабрикаты собственного производства,	и оформлению документов;
		оформлять калькуляционные карточки;	- права, обязанности и ответственность
		-участвовать в проведении инвентаризации в	главного бухгалтера;
		кладовой и на производстве;	- понятие цены, ее элементы, виды цен,
		-пользоваться контрольно¬кассовыми машинами	понятие цены, се элементы, виды цен, понятиекалькуляции ипорядокопределения
		илисредствами атвтоматизации при расчетах с	розничных цен на продукцию собственного
		потребителями;	производства;
		-принимать оплату наличными деньгами;	- Понятие товарооборота предприятий
		-принимать оплату наличными дены ами; -принимать и оформлять безналичные платежи;	питания, его виды и методы расчета.
		-принимать и оформлять останличные платежи, -составлять отчеты по платежам	*
		-составлять отчеты по 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
			материально-ответственными лицами,
			реализованных и
			отпущенных товаров;
			-методику осуществления контроля за товарными
			запасами;
			-понятие и виды товарных потерь, методику их
			списания;
			-методикупроведенияинвентаризации и
			выявления ее результатов;

ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП.06. Охрана труда	36	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации 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	 понятие материальной ответственности, еедокументальное оформление, отчетность материально тответственных 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 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на 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	ОП. 07. Иностранный язык	36	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно	Общие умения использовать языковые средства для общения
2.1-2.8	В		обусловленные правила общения на иностранном	(устного и письменного) на иностранном языке на

3.1-3.6	профессиональной	языке;	профессиональные и повседневные темы; владеть
4.1-4.5	деятельности	лексический и грамматический минимум,	техникой перевода (со словарем)
5.1-5.5	A	необходимый для чтения и перевода (со словарем)	профессионально-ориентированных текстов;
OK 1-11		иностранных текстов профессиональной	
OK 1-11		1 1	самостоятельно
		направленности;	совершенствовать устную и письменную речь,
		простые предложения, распространенные за счет	пополнять словарный запас лексикой
		однородных членов предложения и/или	профессиональной направленности, а также
		второстепенных членов предложения;	лексическими единицами,
		предложения утвердительные, вопросительные,	необходимыми для разговорно-бытового
		отрицательные, побудительные и порядок слов в	общения;Диалогическая речь
		них; безличные предложения; сложносочиненные	участвовать в дискуссии/беседе на знакомую
		предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя	тему; осуществлять запрос и обобщение
		существительное: его основные функциив	информации; обращаться за разъяснениями;
		предложении; именасуществительные во	выражать свое отношение (согласие, несогласие,
		множественном числе, образованные по правилу, а	оценку)к высказыванию собеседника, свое
		также исключения.артикль: определенный,	мнение по обсуждаемой теме;вступать
		неопределенный, нулевой. Основные случаи	вобщение(порождение инициативных
		употребления определенного и неопределенного	реплик для начала разговора, при переходе к
		артикля. Употреблениесуществительных без	новым темам); поддерживать общение или
		артикля. имена прилагательные в положительной,	переходить к новой теме
		сравнительной и превосходной степенях,	(порождениереактивныхреплик - ответы на
		образованные по правилу, а также исключения.	вопросы собеседника, а также
		наречия в сравнительной и превосходнойстепенях.	комментарии, замечания, выражение отношения);
		Неопределенные наречия, производные от some,	завершать общение; Монологическая речь
		any, every. Количественныеместоимения much, many,	делать сообщения, содержащие наиболее важную
		few, a few, little, a little.	информацию по теме, проблеме; кратко
		глагол, понятие глагола- связки. Образованиеи	передавать содержание полученной информации;
		употребление глаголов в Present, Past, Future	в содержательном плане совершенствовать
		Simple/Indefinite, Present, Past, Future	смысловую завершенность, логичность,
		Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;	целостность, выразительность и уместность.
			Письменная речь
			небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет,
			бланков; написание тезисов, конспекта
			сообщения, в том числе на основе работы с
			текстом. Аудирование
			• понимать:
			• основное содержание текстов
			-
			монологического идиалогического характера

				в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 ОК 1-11	ОП.08. Безопасность жизнедеятельнос ти	36	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военноучетных специальностей и самостоятельно определять среди нихродственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи

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

Характеристика социокультурной среды ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»,

обеспечивающей всестороннее развитие и социализацию личности обучающихся, сохранения здоровья обучающихся, развитию воспитательного компонента образовательного процесса.

Социокультурная среда ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности, в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Она представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности студенческого коллектива. Формирование социокультурной среды в ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» основывается на следующих нормативных документах:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273;
- -Устава ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»;
- Положение о Совете обучающихся;
- Положение Совета профилактики;
- Положение о Совете родителей.
- -Положение о кружковой работе;

Цель - формирование всесторонне развитой и конкурентоспособной личности обучающихся средствами социально-воспитательной системы Техникума.

Система воспитательной деятельности направлена на формирование профессионально-личностных качеств, общекультурных компетенций обучающихся, на создание условий для их развития, самореализации и самосовершенствования с установкой на будущую профессиональную деятельность.

Учитывая особенности контингента обучающихся, специфику учебного заведения основными задачами воспитательной работы являются:

- формирование профессиональных качеств личности;
- формирование гражданско-патриотической позиции, социальной ответственности, проявляющихся в заботе о благополучии своей страны, региона, Техникума, окружающих людей;
- нравственное воспитание, результатом которого является усвоение норм общечеловеческой морали, культуры общения;
- приобщение обучающихся к системе культурных ценностей, отражающих богатство общечеловеческой культуры, культуры своего Отечества;
- воспитание положительного отношения к труду, развитие потребности в творческом труде;
- соблюдение норм коллективной жизни, опирающееся на уважение к закону, к правам окружающих людей;
- формирование здорового образа жизни, способности к физическому самосовершенствованию и развитию.

Направления воспитательной деятельности на весь период обучения:

1) формирование профессионального самосознания обучающегося.

Цели и задачи:

- -формирование интереса и уважения к выбранной профессии, специальности;
- развитие способности профессиональной мобильности.

Формирование личности студента.

Цели и задачи:

- адаптация к условиям Техникума;
- формирование гражданской ответственности, правового сознания;
- формирование добросовестного отношения к учебе, овладение методами самостоятельной работы;
- воспитание нравственных качеств;
- -формирование интереса к выбранной специальности, развитие способности профессиональной мобильности;
- развитие способности социализации в обществе, потребности в здоровом образе жизни, формирование экологической грамотности;
- овладение культурой общение и поведения.

Формы работы:

- тренинги, беседы, дискуссии, тематические классные часы, конференции;
- встречи со специалистами, ведущими преподавателями;
- конкурсы рефератов, плакатов, рисунков, презентаций;
- проведение и участие в акциях по борьбе с вредными привычками;
- деятельность студенческих органов самоуправления;

проведение дней здоровья, спортивных соревнований и работа спортивных секций;

- встречи с работниками правоохранительных органов, медицинских и культурных учреждений;
- посещение музеев, творческих выставок, кинотеатров, театров;
- предметные олимпиады, недели;
- экскурсии на предприятия;
- моральное и материальное поощрение обучающихся (грамоты, благодарственные письма и т.п.);

Формирование эффективной воспитательной среды.

Цели и задачи:

- создание благоприятного делового, психологического и нравственного климата в учебных группах и Техникуме.

Формы работы:

- оказание психолого-педагогической поддержки обучающихся;
- лекции, беседы, тренинги, деловые игры;
- обмен опытом; коллективные творческие дела.

Формирование культурной среды.

Цели и задачи:

- создание условий для выявления и реализации творческих способностей обучающихся, воспитание культуры поведения, общения;
- приобщение к национальной и мировой культуре.

Формы работы:

- беседы по профилактике экстремизма, воспитанию толерантности;
- творческие выставки, проекты обучающихся; -

участие в творческих объединениях, художественной самодеятельности; - профессиональные праздники;

- посещение театров, музеев, выставок;
- -экскурсии.

Развитие отношений сотрудничества студентов,

преподавателей и родителей (законных представителей).

Цели и задачи:

- создание условий для укрепления союза преподавателей, работников, родителей и студентов на основе учебных и иных интересов.

Формы работы:

- организация и проведение научно-практических конференций;
- -организация и проведение торжественных мероприятий (календарные даты,, профессиональные праздники и т.п.);
- -чествование победителей конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований и т.п.;
- организация и проведение профориентационной работы, дня открытых дверей;
- выпуск стенгазет;
- организация и проведение студенческого Совета обучающихся; Совета профилактики, заседания Совета родителей и др.

Кадровое обеспечение:

Педагогический коллектив, предметноцикловые комиссии, мастера производственного обучения, организаторы групп, Совет обучающихся,, творческие объединения.

Ожидаемые результаты:

- повышение качества подготовки специалистов;
- повышение уровня воспитанности обучающихся;
- -улучшение социально-психологического климата в коллективах студентов и работников Техникума.

Содержание воспитательного взаимодействия преподавателей и обучающихся в процессе обучения осуществляется в единстве трех составляющих:

- культурообразующий характер знаний по различным дисциплинам, усиление гуманитарного акцента в структуре усваиваемых знаний;
- -разнообразие методов обучения, сориентированных на личность обучающихся и особенности ее профессионального становления;
- -гуманизация межличностных отношений обучающихся- обучающийся, обучающийся преподаватель.

Содержание воспитательной деятельности мастера производственного обучения и организатора группы, органов студенческого самоуправления реализуется в целенаправленной жизнедеятельности учебной группы:

- индивидуальная работа с обучающимися, степень адаптированности к условиям Техникума, уровень притязаний, адекватность самооценки, степень развития творческих способностей, профессиональная направленность деятельности, познавательная активность и самостоятельность, интерес к исследовательской работе и др.;
- -совместная деятельность преподавателя, органов самоуправления по формированию положительной мотивации профессиональной подготовки обучающихся;
- создание в группе взаимного уважения обучающихся друг к другу, помощь в приобретении социального и жизненного опыта, в нравственном и культурном развитии;
- работа с родителями (законными представителями) обучающихся.

Содержание воспитательной работы внеучебных объединений:

- приобщение обучающихся к культурным ценностям прошлого и настоящего нашей страны (тематические мероприятия, дни памяти известных писателей и поэтов, выставки в библиотеке, посвященные памятным дням и др.);
- профессиональная направленность внеклассной воспитательной работы (встречи со специалистами, экскурсии на предприятия, профессиональные праздники и др.);
- гражданско-патриотическое воспитание (знаменательные даты в жизни страны, города, праздники, юбилеи, встречи с ветеранами Великой Отечественной войны, экскурсии в музеи и т.д.);
- создание условий для проявления творческих способностей каждым обучающимся в делах (конкурс талантов, презентаций, КВН, выставки студенческого творчества спортивные состязания и др.).

Особую роль в воспитательном процессе играют традиции Техникума, которые остаются значимыми и принятыми всеми обучающимися:

- День знаний;

- -День здоровья;
- День Учителя (День Профтехобразования);
- День пожилого человека;
- «Студенческая осень»;
- «Посвящение в студенты»;
- Татьянин день;
- -Месячник оборонно-массовой работы;
- -День Победы;
- -Торжественное вручение дипломов.

Акции и конкурсы:

- Всемирный день отказа от табака;
- День борьбы со СПИДом;
- -День самоуправления;
- всероссийский день борьбы с коррупцией;
- Всероссийский день здоровья.